



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## TUZLU KREP HAMURU

250 gr (2 su bardağı) un  
1 çay kaşığı tuz  
4 yumurta  
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)  
200 gr (1 su bardağı) süt  
200 gr (1 su bardağı) su

Un ve tuzu bir kaseye eleyiniz. Ortasını çukur yapıp, yumurta ve eritilmiş yağı ekleyiniz. Tahta kaşıkla, yumurta ve yağı una yediriniz. Yavaş yavaş süt ve suyu katıp pürüksüz olana kadar çırpınız. (Pürtükleri varsa süzgeçten geçiriniz.) Kaseenin üstünü örtüp soğuk bir yerde 2 saat beklettikten sonra kullanınız.

---