



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUZLU KREP

<https://acunn.com>

2 adet yumurta
3 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 tutam tuz
1 çay kaşığı tereyağı

Kabın içinde yumurta, sıvı yağ, tuz ve unu yavaşça karıştırın ve karışımın içine yavaş yavaş sütü yedirerek ekleyin.

Tavaya tereyağını ekleyin ve eritin. Yağ ne kadar kızgın olursa, krep de o kadar az yağ çeker.

Karışım sıvı bir hamur kıvamına geldiğinde küçük bir kepçe ile karışımı sıcak tereyağın üzerine tavaya dökün; tavayı çevirerek karışımın tava kenarına kadar yayılmasını sağlayın ki krep daire şeklini alsın.

Krep tavada sallanabildiğinde pişmiş demektir, diğer tarafını çevirin ve pişirin. Kreplerin içerisine dilediğiniz gibi harç hazırlayabilirsiniz.

