



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ KREP

2 adet yumurta
2 su bardağından biraz az un
1 su bardağı su
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
Pişirmek için margarin veya sıvı yağ
Arası için;
Bir kâse çekirdeği ayıklanmış zeytin

Kahvaltılık krep hazırlamak un, süt ve su ile hiç topak kalmayana kadar iyice çırpın. Yumurtaları ekleyin biraz daha çırpın. Kek hamurundan daha akıcı bir kıvam elde etmeniz gerekiyor.

Teflon tavanızı margarin veya sıvıyağ ile kızdırın. Tavaya 1 kepçe krep hamuru dökerek yayın. Her iki tarafını çevirerek orta ateşte pişirin.

Ardından zeytinlerinizi ufak hale getirin, bunun için zeytin ezmesi de kullanabilirsiniz. Hazırladığınız zeytin karışımını kreplerinizin arasına sürün ve afiyetle yiyin. Afiyet olsun!

Not: Krep yaparken en önemli nokta yakmadan pişirebilmektir. Hamura tuz eklemeyerseniz bal veya reçelle süsleyebilirsiniz. Daha da eğlenceli ve görselliği güzel bir krep isterseniz meyvelerle süsleyebilirsiniz.

