



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın M tevaz  Lezzetler  Mutluluklar Diler

KREP



2 Adet yumurta
1 Su bardağı süt
3/4 su bardağı un
1  orba kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı tuz
1  ay kaşığı karbonat
Kızartmak için;
6 Tatlı kaşığı sıvıyağ

- # Yumurta, süt, un, 1 çorba kaşığı sıvıyağ, tuz ve karbonat bir çırpıcıyla iyice çırpılır.
- # Teflon bir tavaya 1 tatlı kaşığı sıvıyağ konur ve tavanın her tarafına yağ yayılır.
- # Yağla ıslatılmış tavaya 1 kepçe krep hamuru konur, tavayı sağı, sola  ne, arkaya eğerek, hamurun her tarafa yayılması sağlanır.
- # Krepin bir yüzü pembele ince, diğer yüzü çevrilir, her iki yüzü pi ince tavadan alınır.
- # Arasına peynir, haşlanmış patates, kıymalı i  gibi tatlı olmayan malzemeler konur, rulo yapılır.
- # Bu hamurdan 6 adet krep çıkacağı için her krep i  kızartmak için, 1 tatlı kaşığı sıvıyağ kullanılır.
- # Ayrıca bu krep hamuru tuzlu malzemeler içindir, arasına marmelat ya da krema konan krep hamuru farklıdır.

Not: Krep geleneksel Fransız tarifidir. Tam adı 'Krep S zet'dir.