



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifi

## Krep

Krep



2 Ədəd yumurta  
1 Stəkan süd  
 $\frac{3}{4}$  stəkan un  
1 Yemək qaşığı duru yağ  
1 Çay qaşığı duz  
1 Çay qaşığı karbonat  
Qızartmaq üçün  
6 Çay qaşığı duru yağ

- # Yumurta, süd, un, 1 yemək qaşığı duru yağ, duz və karbonat bir çirpici ilə yaxşıca çirpilir.
- # Bir tavaya 1 Çay qaşığı duru yağ qoyulur və tavanın hər tərəfinə yağ yayılır.
- # Yağlı qızdırılmış tavaya 1 çömçə krep xəmiri qoyulur, tavaya sağa, sola qabağa, arxaya əyərək, xəmirin hər tərəfə yayılması əldə edilir.
- # Krepin bir yüzü pəmbələşincə, digər yüzü çevrilir, hər iki yüzü bişincə tavadan alınır.
- # Arasına pendir, xaşlanmış kartof, qiyməli iç kimi şirin olmayan ləvazimatlar nqoyulur, rulo hazırlanır.
- # Bu xəmindən 6 ədəd krep çıxacağı üçün krepini qızartmaq üçün, 1 çay qaşığı duru yağ istifadə olunur.
- # Ayrıca bu krep xəmirli duzlu ləvazimat içindir, arasına marmelad ya da krem qoyan krep fərqlidir.

Not: Krep ənənəvi Fransız tərifidir. Tam adı "Krep Süzet"dir.