



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

KREP



2 Adet yumurta
1 Su bardağı st
3/4 su bardağı un
1 orba kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı tuz
1 ay kaşığı karbonat
Kızartmak için;
6 Tatlı kaşığı sıvıyağ

- # Yumurta, st, 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 sağa, sola ne, arkaya eğerek, hamurun her tarafa yayılması sağlanır.
- # Krepin bir yz pembeleşince, diğer yz çevrilir, her iki yz pişince tavadan alınır.
- # Arasına peynir, haşlanmış patates, kıymalı i gibi tatlı olmayan malzemeler konur, rulo yapılır.
- # Bu hamurdan 6 adet krep çıkacağı için her krep 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.