



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KEREVİZLİ KREP

6 Adet Kereviz
6 Çorba kaşığı Süzme yoğurt
6 Çorba kaşığı mayonez
6 Diş Sarımsak
1 adet Limon suyu
Tuz
4 Su Bardağı Süt
6 Yemek Kaşığı Un
60 gr. margarin
8 Adet Yumurta

Kerevizler rendelenir ve limon suyu ile karıştırılır. Ardından süzme yoğurt, mayonez, 6 diş sarımsak ve tuz ilave edilerek harmanlanır. Diğer yandan süt, un yağ ve yumurta malzemeleri çırpılarak karıştırılır ve krep tavaına birer kepçe dökülerek arkalı önlü olarak pişirilir. Hazırlanan kreplere Kerevizli içten koyularak sarılır ve servis edilir.

