



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KREP

MALZEMELER

2 su bardağı süt
2,5 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
Harcı :
1 kuru soğan
250 gr kıyım
tuz
karabiber
kırmızıbiber
2 kaşık margarin
1 kaşık salça
yoğurt
sarımsak

HAZIRLANIŞI

Süt ve unu karıştırın, tuzu ekleyin. Krep haline getirin Teflon tavaya bir miktar sıvı yağ damlatın ve hazırlanan krepten bir kepçe dökün. Tüm krepler bitene kadar devam edin. Harcı için kuru soğanı, margarinle kavurun. Kıymayı ve salçayı ilave edin. Baharatları ekleyin. Hazırladığınız kreplerin üzerine göz kararı (1-2 kaşık) kıyım harcından koyun. Tek tek rulo haline getirin. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökerek servis yapın.