



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AĞLAYAN SANDVIÇ

- 2 adet yumurta
- 2 su bardağından biraz az un
- 1 su bardağı su
- 1 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 4 yemek kaşığı salça
- 1 adet soğan
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 su bardağı yoğurt
- 10 adet eritilmiş peynir

Un, süt ve su ile hiç topak kalmayana kadar iyice çırpın. Yumurtaları ekleyin biraz daha çırpın. Kek hamurundan daha akıcı bir kıvamda hamur edin. Teflon tavaya 1 çay kaşığı kadar sana margarin koyup eritin. Tavaya 1 kepece hamuru dökerek yayın. Her iki tarafını çevirerek orta ateşte pişirin. Eritilmiş peynirlerimizi her bir krebin üzerine koyalım ve diğer kreple kapatalım. Ayrı bir sos tavasında salça margarin ve soğanımızı hafif kavurup sulandıralım. peynirli krep sandviçlerinin üzerine döküp yanına yoğurt koyalım.

