



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## AYVANET (BİTLİS)

5 yumurta  
1.5 su bardağı un  
3 çorba kaşığı tereyağı  
1 su bardağı yoğurt  
Yarım çorba kaşığı biber salçası  
1 kahve fincanı su  
2 diş sarımsak  
Pulbiber, nane  
Tuz

1. Yumurtaları derin bir kaba kırıp un ve tuz ilave ederek çirpin. Krep hamuru kıvamında pürüzsüz bir karışım hazırlayın.
  2. Geniş bir tavada 3 çorba kaşığı tereyağını eritin. Hazırladığınız krep hamurunu 4'e bölüp tavaya 4 seferde dökerek iki taraflı kızartın. Biber salçasını 1 kahve fincanı su ile ezin. Sarımsakları ezip yoğurtla karıştırın ve iyice çirpin.
  3. Servis tabaklarına birer krep yerleştirip üzerlerine sarımsaklı yoğurdu paylaşın. Salça sosunu gezdirip pulbiber ve kuru naneyle süsleyin. Sıcak olarak servis yapın.
-