



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVANET

3 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
1,5 Su Bardağı un
0,5 Çorba Kaşığı biber salçası
2 Diş sarımsak
5 Adet yumurta
1 Su Bardağı yoğurt
1 Kahve Fincanı su

Yumurtaları derin bir kaba kırıp un ve tuz ilave ederek çirpın. Krep hamuru kıvamında pürüzsüz bir karışım hazırlayın. Geniş bir tavada 3 çorba kaşığı margarini 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 çirpın. Servis tabaklarına birer krep yerleştirip üzerlerine sarımsaklı yoğurdu paylaşırın. Salça sosunu gezdirip pulbiber ve kuru naneyle süsleyin. Sıcak olarak servis yapın.