



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JAMBONLU YULAF GEVREKLİ KREP

6 yemek kaşığı yulaf gevreği
150 ml. süt
1 adet yumurta
1 tutam tuz
2 yemek kaşığı margarin
Yeteri kadar jambon
4 dal dereotu
4 yemek kaşığı un

Yağ, jambon ve dereotu dışında tüm malzemeyi iyice çırpın. Tavayı yağlayıp, krepleri pişirin, pişen kerplerin içine jambon ve dereotunu yerleştirip rulo sarın, sıcak servis edin.

