



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞIK DÖKMESİ

<https://www.aksam.com.tr>

2 adet yumurta
1 ay bardađı yođurt
Yarım ay bardağı sıvı yağ
100 gram peynir
Yarım demet maydanoz
Yarım paket kabartma tozu
1 su bardađı un
Peynir yeterince tuzlu olduđu için tuz eklemem, gerekirse ekleyin.

Yumurtayı ırpın. Sırasıyla yoğurt, sıvı yağ, doğranmış maydanoz ve ufalanmış peyniri ilave edin. Gerekirse tuz ilavesi de yapın. Unu yavaş yavaş ilave ederek karıştırın. Çok cıvık olursa un ilavesi yapabilirsiniz. Krep tavasının altı kısım Őekilde hamurdan kaşık alıp tavaya dökün. Orta ateşte arkalı önlü pişirin. Bütün hamur pişene kadar bu işlemi yapın. İsterseniz hamuru dereotu, yeşil soğan, kaşar peyniri gibi başka malzemeler ile hazırlayabilirsiniz.

