



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEPEKLİ KREP

- 1 adet yumurta akı
- 1/2 çay bardağı su
- Tuz
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 2 yemek kaşığı yulaf kepeği
- Üzerine:
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı domates rendesi
- 1 tutam toz sarımsak
- 1 tutam kekik
- 2 adet mantar
- 4-5 çeri domates
- 2 dilim hindi füme
- 1 yemek kaşığı yağsız civil peyniri
- 2 yemek kaşığı yağlı light kaşar
- 1 yemek kaşığı margarin
- 2 yemek kaşığı su

Hamur malzemeleri iyice çırpılır ve ısıtılmış tavada yağ eritip hamur tavaya dökülüp altı kısılr.

Sebzeler ve diğer malzemeler arzu edilen şekilde kesilir.

Domates rendesi, biber salçası, kekik, toz sarımsak ve çok az tuza 1-2 yemek kaşığı su eklenerek karıştırılır.

Altı kızaran pizza tabanı pişmemiş kısmı üste gelecek şekilde yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine alınır.

Domates sosu üzerine yayılır. Light kaşar dışındaki tüm malzemeler hamur üzerine paylaşılır.

Kenarlarına sarımsak tozu serpilir ve 180 derecede ısınmış fırına konur. Kızarana kadar yaklaşık 15 dk kadar pişirilir. En son kaşar ilave edilip erimesi için birkaç dakika daha fırınlanır.

