



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LAVAŞTAN KOLAY KREP

3 adet lavaş ekmeği (Marketlerde satılan yuvarlak olanlardan)
3 adet yumurta
2 kaşık tereyağı
1 kahve fincanı süt
4-5 dal maydanoz
Tuz

Bir kaba yumurtalar kırılır. Süt, tuz ve kıyılmış maydanozlar ilave edilerek çırpılır. Teflon bir tava iyice ısıtılır. tereyağı gezdirilir. Lavaş ekmeklerinin bir tanesi tavaya konarak ısıtılır. Tavadaki ekmeğin üzerine bir kepçe yumurtadan dökülür. Yumurta ekmeği iyice kaplaması gerekir. 2. lavaş da yumurtanın üzerine konur ve alt kısmı üste gelecek şekilde çevrilir. Üzerine kalan yumurta dökülür ve son lavaş ilave edilerek 5-6 dk ağız kapalı olarak pişirilir. Sonra yavaşça çevrilerek diğer tarafında 5-6 pişmesi sağlanır. Çevirme esnasında orta kısımdaki yumurtalar akabilir. Sorun etmeyin daha lezzetli oluyor. Yumurtaların piştiğinden emin olduğunuz da tabağa alınarak üçgen parçalar halinde kesilerek servis yapılır.

