



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OTLU KREP

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Adet yumurta
1 Yemek Kaşığı maydonoz
1 Yemek Kaşığı dereotu
2 Bardak süt
2 Bardak un

Krep malzemelerini karıştırdıktan sonra doğranmış yeşillikleri ekleyin, tavaya bir damla zeytinyağı koyup bir parça kağıt havlu ile tavaya iyice sürün. Tavayı iyice ısıttıktan sonra bir kepçe krep malzemesi koyup yayın ve arkalı önlü pişirin. Tavayı bir daha yağlamınıza gerek yok. Hamurunuz bitene kadar bu şekilde pişirmeye devam edin. Arasına peynir sararak yemesi çok güzel oluyor.