



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI KREP

3 adet yumurta
3 su bardağı süt
2 su bardağı un
1/2 çay kaşığı tuz
Harç için:
2 adet soğan
2 adet domates
2 çorba kaşığı margarin
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı karabiber
Sarımsaklı yoğurt

Harç için, soğanları yemeklik doğrayıp margarinde kıymayla birlikte iyice kavurun. Küp doğranmış domatesleri tuz ve karabiberle birlikte kavrulan karışıma ekleyip, diriliklerini kaybedene kadar pişirin.

Diğer taraftan krep için, tüm malzemeyi iyice çırpın. Yapışmaz yüzeyli tavayı ısıtıp hafifçe yağlayın. Tavanın dibini ince bir tabaka şeklinde kaplayacak biçimde, krep karışımından 2 kepçe dökün. Her iki tarafını pişirin. Düz bir servis tabağına ilk krepini yerleştirin. Üzerine harçtan yayın. Krep ve harç bitene kadar işleme devam edin. En üste sarımsaklı yoğurt gezdirin. Dilimleyerek servis yapın.