



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU KREP PASTA

Aleyna Malak

- 1 adet yumurta
- 4 orba kaşığı un
- 1.5 su bardađı süt
- 2 orba kasesi süzme yođurt
- 1 paket pınar labne
- 50 g pul biber
- 1 demet maydonoz
- 1/3 demet yaprak nane
- 1/2 dereotu

Yumurta, un ve sütü karıştırın ve tavada krep haline getirin ortalama 4-5 adet krep çıkacaktır. 1 kase yoğurt, labne ve 25 g pul biberi karıştırın ve kreplerin üstüne sürerek üst üste getirerek katlı hale getirin. Maydonoz, dereotu ve naneyi ince ince kıyarak doğrayın ve suya 10 dakika kadar koyun ve krebin yanlarına sürerek yayınız. Geriye kalan yoğurdu krep pastanın üstüne dökün ve pul biberi ekin.
