



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KREP

2 su bardağı süt
2,5 su bardağı un
1 ay kaşığı tuz
Harcı:
1 kuru soğan
250 gr kıyma
tuz
karabiber
kırmızıbiber
2 kaşık margarin
1 kaşık salça
yoğurt
sarımsak

Süt ve unu karıştırın, tuzu ekleyin. Krep haline getirin Teflon tavaya bir miktar sıvı yağı damlatın ve hazırlanan krepten bir kepçe dkn. Tüm krepler bitene kadar devam edin. Harcı için kuru soğanı, margarinle kavurun. Kıymayı ve salçayı ilave edin. Baharatları ekleyin. Hazırladığınız kreplerin üzerine göz kararı (1-2 kaşık) kıyma harcından koyun. Tek tek rulo haline getirin. zerine sarımsaklı yoğurt dökerek servis yapın.