



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU SADE KREP

1 adet yumurta
1,5 su bardağı yoğurt
2 yemek kaşığı şeker
Tuz
7-8 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı karbonat
1 yemek kaşığı sirke
3 yemek kaşığı sana kalsik

1 adet yumurta, 1,5 su bardağı yoğurt, şeker ve tuzu çatal yardımıyla çırpın.
7 yemek kaşığı unu ekleyin ve 1 dakika daha çırpın.
Küçük bir kaseye karbonatı alın, üzerine sirkeyi ilave edin. Köpüren karışımı krep hamuruna ekleyin ve çırpın.
Teflon tavayı orta ateşte ısıtın yağ ekledikten sonra yoğurtlu krepleri tek tek birer kepçe dökerek yaydırıp düzgün bir şekilde önlü arkalı pişirin. Sıcak ya da ılık servis yapın.

