



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## YOĞURTLU SOĞANLI DOMATESLİ KREP

5 adet Yumurta  
5 su bardađ Süt  
4 Su bardađ Un  
4 Çay kaşığ Tuz  
Harç için:  
3 Adet Soğan  
3 Adet Domates  
3 Çorba kaşığı sıvı yağ  
Tuz  
Karabiber  
Sarımsaklı yoğurt

Harç için, soğanları yemeklik doğrayıp yağda kıymayla birlikte iyice kavurun.

Küp doğranmış domatesleri tuz ve karabiberle birlikte kavrulmuş karışıma ekleyip, diriliklerini kaybedene kadar pişirin.

Diđer taraftan krep için, tüm malzemeyi iyice çırpın. Yapışmaz yüzeyli tavayı ısıtıp hafifçe yağlayın. Tavanın dibini ince bir tabaka şeklinde kaplayacak biçimde, krep karışımından 3 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.

