



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU VE SÜTLÜ FILE KREP

500 gr. yoğurt
1 su bardağı süt
2 adet yumurta
1,5 su bardağı un
1 çorba kaşığı şeker
yarım çay kaşığı tuz
yarım çay kaşığı kabartma tozu
2 yemek kaşığı margarin

Bir tencereye yoğurt, yumurta, şeker, tuz, kabartma tozu ekleyin ve karıştırın. un ekleyin Sütü bir taşım kaynatın azar azar yoğurtlu karışıma ekleyin. Hamur görünümünde sıvı açıksa, biraz un ekleyin ardından eritilmiş margarin ekleyip karıştırın. Isınmış tavaya birer kepçe alarak pişirin ısıyı görünce göz göz olup file görünümünü alacaktır. istediğiniz şekilde servis edin.

