



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKASIZ TAVA BÖREĐİ

2 adet yumurta
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 su bardađı süt
1 ay kaşığı tuz
1 su bardađı un
1 paket kabartma tozu
3-4 dal maydanoz
3 dal taze soğan
Arası için:
1 su bardađı rendelenmiř kařar peyniri

Yumurtaları, sütü, tuzu, unu, ve kabartma tozunu derince bir kaba alın ve tel bir ırpıcı yardımı ile çırpın.

Ardından içine ince doğranmiş maydanozları ve taze soğanları ilave edin.

Güzelce karıştırdıktan sonra, yapışmaz tabanlı bir tavaya, her seferinde 1 yemek kaşığı zeytinyağı dökün ve fırçayla tavanın her yerine yaydıktan sonra, hazırladığınız karışımdan bir kepçe alarak arkalı önlü güzelce pişirin.

Tüm malzemeyi bu řekilde piřirdikten sonra bir kenara alın.

Bu řekilde 4 adet krep elde edeceksiniz.

Sonra kreplerden birisini tavaya tekrar alın ve rendelenmiş kaşar peynirinin yarısını krepin üstüne yaydıktan sonra üstüne diğer krepı koyun ve tavayı kaşar peyniri eriyene dek ısıtın.

Sonra kenara alın ve kalan malzemelere de aynı işlemi yapın.

Üstü üste koyduğunuz arası kaşarlı krepleri dilimleyerek servis edin.

