



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YULAF KEPEKLİ KREP

- 1 adet yumurta
- 1,5 yemek kaşığı yoğurt
- 1,5 yemek kaşığı yulaf kepeği
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı margarin

Derin bir kaseye yumurtayı kırın. zerine biraz tuz, 1,5 yemek yaşığı yoğurt ve yulaf kepeği ekleyip, iyice çırpın. Daha sonra teflon bir tavaya bir kaşıık sana yağ koyun. Ocaęa alıp, tavayı ısıtın. Hazırladığınız karışımdan 1 yemek kaşığı alıp, ısıttığınız tavanın ortasına yayın. Arkalı nl güzelce pişirin. Pişen krepleri sıcak ya da ılık olarak, yağsız beyaz peynir ve domates ile servis edebilirsiniz.

