

Tabii, tarifini düzenleyebilirim. İŖte daha düzgün bir Ŗekilde yazılmıŖ hali:

Yulaf Tarifi

Malzemeler:

Yarım paket kabartma tozu (ben çok az miktar kullanıyorum)
Yarım kase yoğurt (yulaf miktarına göre deėiŖir)
Yarım  ay bardağı su (yulaf miktarına göre deėiŖir; az veya çok gerekebilir)
2 bardak yulaf (tek kiŖilik için tek bardak yeterlidir; ince    t lm Ŗ yulaf için blender gerekmez)
Tek bir yumurta

HazırlanıŖı:

Tüm malzemeleri karıŖtırın. Elde edilen hamurun kıvamı, ne çok katı ne de aŖırı sıvı olmalıdır. İsteğe bağlı olarak bir miktar pul biber ekleyebilirsiniz.

Tavaya az miktarda zeytinyağı ekleyin. KaŖık yardımıyla 1.5-2 kaŖık kadar karıŖımdan alıp kızgın tavaya ekleyin. Ekler eklemey  üzerine doğal eriyen peynir, kaŖar peyniri veya tost peyniri koyabilirsiniz.

Bir yüzü piŖtikten sonra, spatula yardımıyla çevirin.

Ŗimdi iŖin güzel kısmına geelim! Soğanlı soslu kaynamıŖ patates hazırlayın. Soğanı güzelce kavurup patatesle birleŖtirin. Damak tadınıza göre peynirli-soğanlı karıŖımlar yapıp kavurduktan sonra bu karıŖımı tavaya d k n. Hemen ardından peynir ekleyin. Bu Ŗekilde içi dolu dolu   rek elde edebilirsiniz.

Bu   rek 1-2 gün boyunca sertleŖmez ve afiyetle yenir. İyi muhafaza edilirse bozulmaz. Afiyet olsun!