



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DONDURMALI ŞEFTALİLİ KREP

150 gr (1+1/4 su bardağı) tatlı krep hamuru
150 gr (3/4 su bardağı) vanilyalı dondurma
250 gr şeftali kompostosu (şeftalilerin suyu süzülüp dilimlenmiş)

Krepleri, krep tarifine uygun kızartıp, oda sıcaklığında soğutunuz. Krepleri bir tezgaha yayın. Her birinin üstüne 2 çorba kaşığı dondurma ve iki dilim şeftali koyarak, rulo biçiminde sarıp hemen servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:61999 • adı:Dondurmalı Şeftalili Krep • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:20.09.2024 - 15:08