



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMON KREMALİ KREP

40 Gr Sana Hamurışı
1 Su Bardağı kremşanti
4 Yemek Kaşığı pudra şekeri
1 Su Bardağı süt
6 Yemek Kaşığı un
4 Adet yumurta
3 Yemek Kaşığı limon kabuğu rendesi
1 Yemek Kaşığı toz şeker
250 gr beyaz peynir
1 Paket vanilya

Sütü un, şeker ve tuzla karıştırın. Elde ettiğiniz sulu hamuru 5 er gr sana yağ koyduğunuz bir tavada 8 adet ince krep elde edecek şekilde pişirin. Taze kutu peyniri bir yemek kaşığı limon kabuğu rendesi, pudra şekeri ve vanilya ile karıştırın. Diğer tarafta kremşantiyi katı çırpıp hazırladığınız peynirli karışıma dikkatlice ekleyin. Kremayı pişirdiğiniz kreplerin içine doldurun. Üzerlerine 1/2 yemek kaşığı limon kabuğu rendesi serpip servis yapın.