



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ KREP

- 1 su bardağı süt
- 2 adet büyük yumurta
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1/4 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı un
- 195 gram pudra şekeri
- 1 tatlı kaşığı vanilya özü
- 340 gram krem peynir
- 100 gram yumuşak margarin
- 2 adet kivi
- 5 adet çilek
- 1/2 adet şeftali
- 1/2 su bardağı frenk üzümü
- 1/2 su bardağı yaban mersini

Sütü, yumurtaları, 2 yemek kaşığı eritilmiş yağ, şekeri ve tuzu blendere koyun. Pürüzsüz bir kıvama gelene dek blenderden geçirin. Unu ekleyin ve blenderi kısa aralıklarla çalıştırıp, durdurarak hamur pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın. Hazırladığınız hamuru bir kaba aktarın, üstünü kapatın ve en az dört saat ya da bir gece buzdolabında bekletin. Tavaya yağ koyarak krep hamurundan biraz fazla dökün. Önlü arkalı pişirin. Krep soğumaya bırakın. Üzerinin krem peynirli kaplaması için, 340 gram krem peynir, 100 gram yağ, vanilya özü ve pudra şekerini mikserleyin ve krepin üzerine kalın bir tabaka halinde yayıp tekrar buzdolabında soğutun. Dilimlediğiniz meyveleri üzerine dizip soğuk servis yapın.