



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ŞEHZADE TATLISI

Krep hamuru için:

1.5 su bardağından bir parmak fazla un,

2 adet yumurta,

50 gram sıvı yağ,

bir tutam tuz,

1 su bardağı süt.

İç i için:

3 adet muz,

dövmüş ceviz iç i,

dövmüş antepfıstığı,

200 gram kaymak,

200 gram bal.

Süslemek için:

Kiraz, 2-3 adet şeftali

Öncelikle krebi hazırlayın. 1.5 su bardağından 1 parmak fazla unu, yumurtaları, sıvı yağı, tuzu ve 1 su bardağı sütü bir kapta çırpma teli ile çırpın. Tel süzgeçten geçirin.

Bir kepçe yardımı ile teflon tavada, gazete kağıdı gibi ince olacak şekilde krepleri pişirin. Krepleri hazırladıktan sonra muzları ince doğrayın. Bir kaba alıp ceviz iç i, fıstık ve balı karıştırın. Hazırladığınız iç i kreplerin iç ine dolma sarar gibi sarın. Bir tabağa aldığınız kreplerin üzerine kaymak koyun. Meyveleri keserek dekor yapın. Ceviziçi ve antepfıstığı ile süsleyip, servis yapın.