



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LABNELİ KESTANELİ KREP

25 gr yağ  
Yarım litre süt  
2 adet yumurta  
1 paket kabartma tozu  
1 yemek kaşığı yogurt  
1 tutam tuz  
20 gr labne peyniri  
50 gr pudra şekeri  
1 paket vanilya  
10 adet kestane şekeri  
4 yemek kaşığı un

Yumurtaı sütü, yoğurdu, yağı, kabartma tozunu ve unu krep hamurunu oluşturmak için hazırlıyoruz. Kıvama gelen hamuru krep tavaına incecik olacak şekilde kepçe yardımıyla döküp alt üst ederek pişiriyoruz. Pişen kreplerin içine labne şeker ve süt ile hazırlamış olduğumuz karışımı sürüyoruz ben sürdüğüm labnenin üzerine birazda kestane reçelinden döküp rulo yapıp verev şekilde kesip servise sundum.