



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LEOPAR KREP

- 2 adet yumurta
- 3 su bardağı süt
- 2 su bardağı un
- 3 yemek kaşığı SANA Ekmeküstü
- Tuz
- 2 tatlı kaşığı şeker
- 2 tatlı kaşığı kakao
- İÇ HARCİ İÇİN
- 100 gr krem peynir
- 2 yemek kaşığı esmer şeker
- 2 yemek kaşığı SANA Ekmeküstü
- 2 adet şeftali

Yumurta, şeker, süt ve eritilmiş SANA Ekmeküstü'nü bir kaptaki karıştırın, üzerine elenmiş un ekleyerek topak kalamayana kadar çırpın. Tuz ve şeker ilave edin.

Krep harcını 2 kaseye alın. Birinin içine kakao ilave edin, diğeri sade kalsın.

Bir çay kaşığı kadar SANA Ekmeküstünü bir tavada eritin. Kakaolu krep harcından 1 yemek kaşığı daireler çizerek tavaya dökün, biraz piştikten sonra boş kalan kısımları sade krep harcı ile doldurun. Ters yüz ederek her iki tarafını da pişirin.

Ayrı bir kasede krem peynir ve şekerini karıştırın.

Pişen krepler üzerine önce SANA Ekmeküstü, ardından krem peynir sürün. Dilimlediğiniz şeftalileri dizerek rulo yapın.

Arzuya göre dilimleyerek veya bütün halinde servis edin.

Servis için dondurma ve nane yaprakları kullanabilirsiniz.

