



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANGO DOLGULU KREP

1 paket Krep Un  
500 ml (2,5 su bardağı) su  
1 adet yumurta  
2 yemek kaşığı toz şeker  
1 poşet Vanilya Aromalı Crème Olé  
500 ml (2,5 su bardağı) süt  
1 adet mango küp doğranmış  
2 adet kivi küp doğranmış  
1 adet elma küp doğranmış

Krep un karışımını yumurta, su ve 2 yemek kaşığı toz şeker ile 2-3 dakika çırpın. 26 cm çapındaki krep tavaına sana yağ koyup ısıtın. Krep hamurundan 1 kepçe döküp tavayı oynatarak bütün tabana yayılmasını sağlayın. Orta ateşte kenarları hafif kıvrılıncaya kadar pişirin. Daha sonra çevirip diğer yüzünü pişirin. Hamurun tamamını bu şekilde hazırlayın ve soğutun. Crème Olé'yi 2,5 su bardağı soğuk süt ile 3 dakika çırpın. 1 adet krep servis tepsisine alın. Üzerine bir miktar Crème Olé sürüp doğranmış meyve serpin. sonra rulo yapın malzemeler bitinceye kadar aynı işlemi tekrarlayın. Üzerine pudra şekeri serpip dilimleyerek servis yapın.

---