



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MEYVELİ KREP

Krep için:

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı un
- 2 su bardağı süt
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 3 çorba kaşığı şeker
- 1 tutam tuz

İçi için:

- 1 su bardağı böğürtlen
- 5 adet şeftali
- 10 adet siyah erik
- 3 çorba kaşığı toz şeker
- 1 çay bardağı su
- 1 dilim limon

Krep için verilen malzemeleri çırpın. Yapışmaz yüzeyli tavaya birer kepçe dökerek krepleri pişirin. Üzerlerini nemli bir bezle örtün. Meyvelerin çekirdeklerini çıkarıp dilimleyin ve hepsini krepleri pişirdiğiniz tavaya alın. Üzerine toz şeker, su ve limon dilimini ekleyip 15 dakika pişirin. Soğuduktan sonra kreplerin içine yerleştirip böğürtlen taneleri ilave edin.

---