



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ŞEFTALİLİ KREP

4 yemek kaşığı krem peynir  
2 su bardağı yağsız süt  
2 su bardağı doğranmış şeftali dilimleri  
1 yemek kaşığı pudra şekeri  
4 tane yumurta  
400 ml su  
1,5 su bardağı un  
Tavayı yağlamak için tereyağı  
1 çay kaşığı tuz

Suyu, sütü, unu ve tuzu blender ile çirpın. Tavayı yüksek ateşte ısıtın. Hazırladığınız krep karışımından tavaya bir kepçe aktarın. Her iki tarafını da pişirin. Harcınız bitene kadar aynı işlemi yapın. Kreplerin içine krem peyniri sürün. Şeftali dilimlerini yerleştirin ve pudra şekeri serpiştirip, rulo yapın.