



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KREP PASTA

Krep hamuru için:

1 su bardağı un

Yarım su bardağı süt

Yarım su bardağı su

1 adet yumurta

1 çay kaşığı Pakmaya Şekerli Vanilin

1 çay kaşığı Pakmaya Karbonat

1-2 çorba kaşığı sıvıyağ

Puding için:

1 paket Pakmaya Çikolatalı Puding

2,5 su bardağı süt

Ayrıca:

1 adet büyük boy şeftali

1-2 tatlı kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Hamur için sıvıyağ dışındaki tüm malzemeyi çukur ve cam bir kaseye alın. Çırpma teliyle iyice çırpın.

Orta boy yapışmaz yüzeyli bir tavayı ocağın üzerine alın. Tava ısınınca 1 çay kaşığı kadar sıvıyağ dökün. Yağı tavanın her tarafına eşit dağıtın.

Krep hamurundan 1 kahve fincanı kadarını alıp tavanın ortasına dökün. Tavayı hafifçe sallayıp hamurun tavanın her tarafına eşit şekilde dağılmasını sağlayın.

Hamur göz göz olunca hamurun diğer tarafını spatula yardımı ile çevirin. Hamurun her iki tarafı pişince ocaktan alıp yumuşak kalması için kağıt havlu arasına alın.

Malzeme bitene kadar aynı işleme devam edin.

Pakmaya Çikolatalı Puding'i sütle pişirin. Ocaktan alın.

Krep hamurlarını üst üste yerleştirip derin bir servis kasesinin boyutunda olacak şekilde kenarlarından hafifçe keserek kare hamurlar oluşturun.

Her krep hamurunun arasına puding sürün, çok ince dilimlenmiş şeftali yerleştirin. Üst üste özenle yerleştirip krep pastanızı tamamlayın. Buzdolabında 1 saat dinlendirdikten sonra servise hazır edin. İsteğe göre üzerine Pakmaya Pudra Şekeri serpin, krokan ve çok ince dilimlenmiş şeftali ile süsleyin.

