



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI NANELİ PUDİNGLİ KREP

1 su bardağı (100 g) un
Yarım su bardağı (100 ml) su
Yarım su bardağı (100 ml) süt
1 tutam tuz
1 tutam toz şeker
Yağlamak için:
1 çorba kaşığı (20 g) tereyağı
Arası için:
1 küçük kase yaban mersini ve çilek karışımı
1 paket Pakmaya Çikolatalı Naneli Puding
Yarım küçük kutu (100 ml) Pakmaya ŞefKrema
2 su bardağı (400 ml) süt

Krep için tüm malzemeyi bir kaptaki karıştırın. Küçük bir tavayı yarım çay kaşığı kadar tereyağı ile yağlayın. Tava ısınınca yarım kahve fincanı kadar krem hamurundan çok ince tabaka olacak şekilde dökün. Üzeri göz göz olunca diğer tarafını çevirin ve aynı şekilde kızartın. Pişen krebi iki kağıt havlu üzerine alın. Kalan malzemeyi de aynı şekilde hazırlayın.

Pudingi sütle birlikte muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan alın, Pakmaya ŞefKrema ekleyip karıştırın. Krep hamurunu servis tabağına alın. Aralarına hazırladığınız pudingli karışımdan sürün, orman meyvesi serpiştirin. İkiye katlayıp servise hazır edin. İsteğe göre biraz pudra şeker serpebilirsiniz

