



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI PORTAKAL PUDİNGLİ KREPTEN PASTA

2 su bardağı un
1 su bardağı süt
1,5 su bardağı su
2 adet yumurta
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
1 çay kaşığı Pakmaya Karbonat
İç malzemesi için:
1 paket Pakmaya Çikolatalı Portakallı Puding
2 su bardağı süt
Üzeri için:
1 adet portakal
1 çay bardağı Pakmaya Pudra Şekeri

Krep hamuru için sıvıyağ dışındaki tüm malzemeyi çukur bir kaptan çırpın.

Tercihen 18-20 cm çapındaki yapışmaz yüzeyli tavayı 1 çay kaşığı sıvıyağla ısıtın. Krep hamurundan yarım kahve fincanı (Türk kahvesi fincanı) kadarını tavanın ortasına dökün. Hamurun tavanın içine iyice yayılması için tavayı hafifçe sallayın. Üzeri göz göz olunca spatula yardımı ile diğer tarafını çevirin. Pişen krep hamurunu kağıt havlu veya yağlı kağıt üzerine alın.

Malzeme bitene dek bu işleme devam edin.

Krebin iç malzemesi için Pakmaya Çikolatalı Portakallı Puding ile sütü tencereye aktarın. Orta ateşte yoğun bir kıvam elde edene dek çırpın. Ocaktan alın, çırparak soğutun.

Krep hamurlarından bir tanesini düz bir tabağın (tercihen kendi ekseninde dönen bir supla tabak olabilir) tabağına alın. Üzerine ince tabaka halinde puding sürün. Aynı işlemi en fazla 15 kat puding ve krepten oluşan katlar olana dek hazırlayın.

Üzeri için portakalı dilimleyin. Dilimlerin üzerine ikişer tutam Pakmaya Pudra Şekeri serpin. İyice ısıtılmış ızgarada 1'er dakika pişirin. Pudingin üzerine dilimleri yerleştirin. İsteğe göre pudra şekeri serpererek servis yapın.

