



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ PUDİNGLİ LOKMA KREP

2 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 yemek kaşığı sıvı yağ
6 tepeleme yemek kaşığı Bizim Mutfak Çilekli Puding
3 tepeleme yemek kaşığı un
Bir tutam tuz
İçi için:
1 Paket Bizim Mutfak Krem Şanti
1 çay bardağı soğuk süt
Üzeri için:
1 paket Bizim Mutfak Çikolatalı sos
Üzerinde yazan miktarda su veya süt

Yumurtaları derin bir kaba alıp tuzu ekleyin ve tel çırpıcı ile çırpın. Sütü ve suyu ilave edip karıştırın. Ardından yağı, Bizim Mutfak Çilekli Puding Karışımını ve unu ekleyin, pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın. Dinlenmesi için 5 dakika kadar bekletin.

Hazırladığınız krep harcından küçük bir kepçe kadar doldurun. Hamuru yağladığınız kızgın tavaya dökün. Hafifçe sallayarak hamurun ince bir şekilde tabanına yayılmasını sağlayın. Krepleri, orta ateşte göz göz olup, renk alana kadar arkalı önlü kızartın. Aralarda teflon tavayı yağlayarak, krep hamuru bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın.

Krem şantiyi soğuk süt ile katılaşıyana kadar çırpın, iyice soğuduktan sonra kreplerin içine kalın tabaka halinde sürün ve rulo şeklinde sarın. Servis tabağına alın. Üzerine çikolata sos gezdirip toz Antep fıstığı serperek servis edin.

