



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIK KREMALİ KREP

70 gram kakaolu fındık kreması,
1 çorba kaşığı pudra şekeri,
2.5 çorba kaşığı un,
2 adet yumurta,
çeyrek su bardağı eritilmiş tereyağı,
5 çorba kaşığı çiğ krema,
yarım su bardağından biraz fazla süt.
Harcı için:
50 gram kakaolu fındık kreması,
150 gram pişirilmiş çikolatalı puding,
4 adet yumurta beyazı,
yarım su bardağı tozşeker

Kakaolu fındık kremasını benmari usulü ısıtın. Isındıktan sonra içine pudra şekeri, un, yumurta, tereyağı ve kremayı katarak sulu bir hamur haline getirin. Mikser ile çırparak sütü ekleyin. Üzerini bir bezle örterek 30 dakika dinlendirin. Teflon tavayı yağlayıp kızdırın. Fazla yağı kağıt havluyla alın. Hazırladığınız krep hamurundan ufak bir kepçe alıp tavanızın tam ortasına dökün ve yayın. Pişen krebi ters yüz edin. Diğer tarafını da pişirerek tavadan alın. Bu işlemi hamur bitinceye kadar tekrarlayın. Kreplerin hepsini pişirdikten sonra soğutun ve kenarlarını keserek düzgün daireler haline getirin. Fırınınızı 180 dereceye ayarlayıp ısıtın. Kakaolu fındık kremasını benmaride ısıtın. Kakao ile karıştırıp ve çikolatalı pudingi de ekleyerek krema haline getirin. Yumurta aklarını ve şekeri çırparak kar haline getirip karışıma ekleyin. Soğutulmuş krepleri fırın kağıdı ile kaplanmış tepsinin üzerine yerleştirin. Kreplerin yarısına, bu harcı sürüp kapatın, önceden ısıtılmış fırında 3-4 dakika pişirin ve hemen servis yapın.

[ML® Kakaolu Fındık Kreması için tıklayın](#)