



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GELİN ÇANTASI PASTASI

<https://www.tarifdefteri.net>

- 1 adet yumurta
- 1 kahve fincanı şeker
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı vanilya
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı un
- 2 tatlı kaşığı kakao
- Kreması için:
- 3,5 su bardağı süt
- 1 su bardağından biraz eksik şeker
- 3,5 yemek kaşığı un
- 2 dolu yemek kaşığı buğday nişastası
- 1 paket vanilya
- 1 yemek kaşığı tereyağı

Neredeyse tüm pasta tariflerinde olduğu gibi bu mükemmel tarifimizde de öncelikle bir kaba yumurta ve şekerimizi alıp, iyice çırpalım. Daha sonra sıvı yağ ve sütü ilave edip, biraz daha çırpmaya devam edelim. Kalan bütün hamur malzemelerini de ilave ettikten sonra akışkan kıvama sahip bir hamur elde edelim.

Krep tavası ya da küçük bir tavayı ocağa koyup, birkaç damla sıvı yağ ile tabanını yağlayalım.

Hazırladığımız karışımdan 1 kepçe alıp, tavaya akıtalım. Yalnızca alt kısmını pişirelim ve çevirmeyelim. Üzerinde baloncuk oluşunca, spatula yardımı ile tavadan alalım ve tüm hamur bitene kadar aynı işleme devam edip, servis tabağına yan yana koyalım.

Kreması için sütü tencereye aldıktan sonra diğer krema malzemelerini de ilave edelim ve sürekli karıştırarak pişirelim. Kıvamı koyulaşınca ocaktan alıp, 15 dakika soğumaya bırakalım.

Sıkma torbasına kremayı alıp, hazırladığımız pankeklerin yarısına krema sıkalım, diğer yarısını üstüne kapatalım. (sıkma torbası yoksa buzdolabı poşeti kullanabilir ya da kaşıkla kremayı koyabilirsiniz)

Vaktimiz varsa, birkaç saat katılaşp daha da lezzetlenmesi için buzdolabında bekletelim. Üzerine arzuya göre çikolata sosu, hindistancevizi gibi malzemeler ekleyerek servis edelim.



