



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI KREP PASTASI

10 yaprak ıspanak
2 adet yumurta
1 ay bardağı sıvıyağ
3 ay bardağı süt
6 yemek kaşığı un tepeleme
1 ay kaşığı kabartma tozu
1 fiske tuz
Kreması için:
1 paket 200 ml krema
1 yemek kaşığı bal
1 paket kremşanti

Krema malzemesini, geniş bir kapta kıvamı yoğunlaşana kadar çırpılır.
Ispanaklı krep pastası tarifi ve yapılışı
Yumurta, süt, sıvıyağ ıspanak iyice parçalanana kadar blendırdan geçirilir.
Daha sonra toz malzeme eklenip çırpılır.
Isıtılmış ve hafif yağlanmış krep tavaşına yeteri kadar harçtan döküp, kısık ateşte alt üst pişirilir...
Soėduktan sonra içersine hazırlanan kremadan sürölür ve rulo şeklinde sarılır...
Üzeri strele kapatılır.
Dolapta 30 dakika kadar dinlendikten sonra isteėe göre dilimlenir.
Ardından servis edilir.

