



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KREPLİ PASTA

125 gr. un, 2 yumurta ve 100 gr. elma suyu ile 200 gram sütü akıtarak bir hamur elde edin. Bir saat bir kenarda, dinlendirin. Bu arada 250 gr. kaynar süt, biraz vanilya ve 2 yumurta, 1 yumurta sarısı, 80 gr. şeker ve 30 gr. unu çırpılarak bir krema elde edin. Orta ateşte ilk hazırladığınız karışımla 4 adet kalın krep pişirin. Bir yuvarlak tabağa önce bir krep yerleştirin üstüne krema sürün. İkinciye yerleştirin ve üstüne elma marmelatı sürün. Üçüncüyü yerleştirip üstüne krema ile frenk üzümünü koyun. Dördüncüyü de yerleştirdikten sonra bir kenara ayırdığınız krep hamurundan 8 küçük krep yapıp koni şekline getirip içlerini krem şantiyi ile doldurun. Ortalarına birer vişne veya kiraz yerleştirip pastanın üstüne dizin ve süsleyin.
