



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREP KATLAMA TATLI

Krep:

1 poşet Dr. Oetker Krep

2 su bardağı süt

1 yumurta

sıvı yağ

Üzeri için:

2 poşet Dr. Oetker Bardakta Puding Çikolatalı

300 ml buzdolabında soğutulmuş süt

2 adet muz

7 - 8 adet çilek

Krep karışımını yumurta ve süt ile mikserin çırpıcı uçları veya el çırpıcısı ile düzgün bir hamur haline gelinceye kadar yaklaşık 1- 2 dakika karıştırın. 26 cm çapında yapışmaz yüzeyli tavayı orta ateşte ısıtıp az miktarda sıvı yağ dökün. Hamurdan tavanın tabanını ince bir tabaka halinde kaplayacak kadar dökün. Tavayı hareket ettirerek hamurun tamamen yayılmasını sağlayın. Kenarları hafif kıvrılıncaya kadar pişirin. Daha sonra çevirip diğer yüzünü pişirin. Hamurun tamamını bu şekilde hazırlayın.

Bardakta pudingleri ayrı ayrı 150'şer ml soğuk süt ile karıştırın. 2 dakika bekletip tekrar karıştırın. Muz ve çilekleri dilimleyin

Krepleri artı şeklinde 4 eşit parçaya bölecek şekilde işaretleyin ve bu 4 çizgiden birini bıçak ile kesin. Her bir üçgenin üzerine farklı malzeme koyup kesik yerden başlayarak dörde katlayın ve servis yapın.

