



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREP PASTA

Birgöl Erdoğın

1 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay bardağı pekmez
1,5 su bardağı un
Dolgu ve süs:
1 paket krem şanti
1 su bardağı süt
80 gram bitter çikolata
½ paket krema
20 adet çilek

Krem şantiyi süt ile beraber çırpıp buzdolabına kaldırırız. Krep hamuru için malzemelerin tamamını el çırpıcısı ile pürüzsüz bir şekilde çırpırız. Teflon tavaya hamurdan bir kepçe koyup arkalı önlü pişiririz. 6-7 adet krep pişiririz. Soğumasını bekleriz (Ancak beklemeyi kapalı bir kap içerisinde yaparsak kurumalarına engel oluruz). Çileklerin 4/3 doğrarız. Bir kısmını üstünün süslemesine ayırırız. Kremayı ve çikolatayı bir kapta fazla kaynatmadan eritiriz. Bir sıra krep, krem şanti ve doğranmış çilek şeklinde 6 kat halinde yerleştiririz. En üste çikolata sosumuz döker çileklerle süsleyerek biraz beklettikten sonra servis ederiz.

