



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREP PASTA

3 Yumurta
2,5 su bardağı süt
2 su bardağı un
1/2 su bardağı şeker
100 gr eritilmiş bitter çikolata
1 paket vanilya
1 çay kaşığı kabartma tozu
2 paket kremşanti
1 paket labne peynir çikolata sosu

Yumurta, süt, un, şeker, kabartma tozu, vanilya, çikolata mikser ile çırpılıp krep hamuru hazırlanır. Çok az yağlanmış teflon tavaya kepçe ile dökülerek mümkün olduğunca ince bir kıvamda krepler hazırlanır. Aralarına sürmek için iki paket krem şanti hazırlanır. Mikserde bir paket labne peynir eklenerek iyice çırpılır. Soğuyan kreplerin arasına bu krema sürülerek krepler üst üste dizilir. En üste hazırlanan çikolatalı sos dökülür. Üzerini süslemek için bir çay bardağı toz şekeri teflon tavada eritilir. Karamelize olduktan sonra kürdana batırılmış fındık taneleri şekere bulanır ve ters çevrilerek soğuması beklenir. Kürdanların birbirine temas etmemesine dikkat edilmelidir. Soğuduktan sonra kürdanlar çıkartılır. Kelebek için yağlı kağıda kelebek şekli çizilir. Kağıt ters çevrilip şeklin üzerine çay kaşığı yardımıyla şeker akıtılır. Donmasını müteakip fındıklarla beraber pastanın üzerine konulur.