



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREP PASTA

<https://www.elele.com.tr>

3 yumurta
2.5 su bardağı süt
2 su bardağı un
Yarım su bardağı toz şeker
50 gr kakao
1 paket vanilya
1 çay kaşığı kabartma tozu
Krema için:
200 ml krema
1 paket vanilya
Üzeri için:
200 gr bitter çikolata
200 ml krema

Krep için yumurta, süt, un, şeker, kabartma tozu, vanilya ve kakaoyu karıştırma kabına alın ve mikser ile iyice çirpin. Yapışmaz yüzeyli tavaya çok hafif yağ sürün ve karışımdan yaklaşık 1 kepçe dolusu alarak tavaya aktarın ve önlü arkalı hafif kızarıncaya kadar pişirin. Tüm hamur bitinceye kadar işlemi tekrarlayın. Krema ile vanilyayı mikserle koyulaşincaya kadar çirpin. 10 dakika buzdolabında soğutun. Servis tabağına bir krep yerleştirin. üzerine bir miktar krema sürüp ikinci krep yerleştirin. Aralarına krema sürerek tüm krepleri üst üste dizin. Buzdolabında bekletin. Kremayı sos tenceresine alarak ısıtın. çikolatayı küçük parçalara bölerek ekleyin ve eriyinceye kadar karıştırın ve soğumaya bırakın. Pastanın üzerini çikolata karışımı ile sıvayın ve süsleyerek servis yapın.



