



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREPLİ PASTA

3 adet yumurta
2 su bardağı süt
4 yemek kaşığı toz şeker
1 paket vanilya
1,5 su bardağı un
2 yemek kaşığı kakao
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Kreması için:
2 poşet krem şanti
1,5 su bardağı süt
Çikolata sosu için:
1 su bardağı süt
1 yemek kaşığı nişasta
1 tatlı kaşığı un
1 yemek kaşığı kakao
2 yemek kaşığı toz şeker

Krem şanti ve sütü mikserle çırpıp buzdolabında dinlendirin.

Krep için öncelikle yumurta ve şekeri derin bir kasede mikserle çirpin.

Kaşıklarla karıştırarak sırasıyla diğer malzemeleri ilave edin ve akışkan bir krep hamuru elde edin.

Tavayı sıvı yağla bir seferliğine yağlayıp hamurdan bir kepçe alıp pişirin.

Pişen krepleri servis tabağına alıp biraz ılınınca aralarına buzdolabındaki krem şantiden sürün.

Çikolata sosu için malzemeleri bir sos tenceresinde karıştırıp muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin.

Kreplerin üst katına çikolata sosunu iyice yayıp tatlıyı soğuması ve sertleşmesi için yeniden buzdolabına koyun. 2 saat kadar sonra dilimleyip servis edebilirsiniz. Pastanızın üzerini derseniz meyvelerle ya da kuru yemişlerle süsleyebilirsiniz.

