



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREP PASTA

4 adet yumurta
2 su bardağı süt
2 su bardağı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 fiske tuz

Çikolatalı krema için:
2 çorba kaşığı un
1 subardağı toz şeker
1.5 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı tereyağı

Krep malzemesi mikserle iyice çırpılır. Orta büyüklükte bir tava yağlanır. 1 kepçe dökülür. İki yüzü pembe renkte kızartılır. En az 6 krep hazırlanmalıdır. Krema malzemesi bir kaba konur. Sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Tamamen soğuyana kadar bektilir. Kreplerin aralarına krema konarak üst üste yerleştirilir. 1 saat buzdolabında bekletildikten sonra dilimlenerek servis edilir.
