



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREP PASTA

3 adet yumurta
2,5 su bardağı süt
2 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
100 gr eritilmiş bitter çikolata
1 paket vanilya
1 çay kaşığı kabartma tozu
2 paket kremşanti
1 paket labne peynir
1 paket çikolata sosu
Kızartma yağı
100 gr bütün fındık

Yumurta, süt, un, yarım su bardağı toz şeker, kabartma tozu, vanilya, çikolata mikser ile çırpılıp krep hamuru hazırlanır.

Çok az yağlanmış teflon tavaya kepçe ile dökülerek mümkün olduğunca ince bir kıvamda 15-20 tane krep hazırlanır.

Aralarına sürmek için iki paketten 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 kalan yarım su bardağı toz şekeri teflon tavada eritilir.

Karemelize 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.



Fotoğraf "türkkan sar" tarafından gönderildi. 12.05.2020