



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MEYVELİ KREP PASTASI

### Malzemeler

1 adet yumurta,  
1 su bardağı Bizim mutfak un,  
1 su bardağı İçim süt,  
1 çay bardağı Bizim ayçiçek yağı,  
1 tutam tuz,  
1 tatlı kaşığı toz şeker,  
1 paket vanilya,  
1 tatlı kaşığı Ülker pasta kakaosu.  
İçi için: 1 adet kivi,  
5-6 adet çilek,  
1 orta boy muz,  
1 paket pasta içi kreması  
Üzerine: 1'er çay bardağı çilek ve ahududu reçeli,  
1 tatlı kaşığı buğday nişastası,  
1 su bardağı su.

### Hazırlanışı

Yumurta, un, süt, bir tutam tuz, toz şeker, vanilya, sıvı yağ ve kakaoyu boza kıvamı alacak şekilde çırpın. Orta boy teflon tavayı ateşte kızdırın. Hazırlamış olduğunuz krep hamurundan 1'er kepçe koyarak alt üst ederek pişirin. 10 adet kakaolu krebi soğumaya bırakın. Krepler soğurken pasta içi kremasını tarifine göre hazırlayın. Meyveleri küp küp doğrayın. Pasta kremasına katın. Hazırladığınız meyveli pasta kremasını kreplerin bir köşesine koyarak dörde katlayın. Servis tabağına dizin. Çilek ve ahududu reçelini ve 1 bardak suda erittiğiniz nişastayı hafif ateşte saydam renk alana kadar pişirin. Karıştırarak ılıtın. Tabağa dizdiğiniz kreplerin üzerine dökerek servis yapın.

Öneriler: Hazırlayacağınız krepleri içine Ülker çokokrem sürerek de yiyebilirsiniz.