



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

IKOLATALI VE VİŐNELİ KREP

4 Yemek Kaőıęı Sana Klasik

50 gr ikolata

2 Yemek Kaőıęı kakao

1 Bardak krema

1 Bardak un

1 Bardak süt

1 su bardağı süte, 50 gr. Çikolatayı küçük parçalara bölerek koyun ve çikolata eriyene kadar ısıtın. Krema, kakao, yumurta ve unu ekleyip, mikserle iyice çırpın. 15 dakika buzdolabında bekletin. 25 cm. apındaki teflon tavanızı sana margarinle iyice yağlayın. Hazırladığınız hamuru, 4'e bölüp her birini, iki tarafını da çevirerek kızartın. (Hamur tavanıza incecik dökülmeli). İ malzemenin hazırlanışı Viőnelerin çekirdeklerini çıkarın. Toz Őeker ve suyla yumuőayınca kadar kısık ateőte piőirin. Sosun hazırlanışı Krema ve küçük parçalara böldüğünüz çikolatayı, çikolata eriyene kadar kısık ateőte piőirin. Hazırladığınız krepleri servis tabağına alın. Arasına viőneli karıőımı koyup, üzerine çikolatalı sosu dökerek servis yapın.