



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİTTER ÇİKOLATALI ÇİLLİ KREP

8 adet yumurta
1,5 su bardağı eritilmiş margarin
Bir tutam tuz
1 çorba kaşığı toz şeker
4 adet muz
Çikolata sos için:
2 paket 80'er gramlık bitter çikolata
Yarım çay bardağı süt
2 çorba kaşığı su
1 çay bardağı pudra şekeri
Üzeri için:
1 avuç dlusu damla çikolata

Krep için yumurtaları bir kaptaki iyice çirpin. Üzerine süt, eritilmiş yağ, tuz ve toz şekeri ekleyip, çırpma teliyle çirpin.

Yapışmaz yüzeyli tavaya çok az yağ sürün. Krep karışımından birer kepçe tavaya dökün. Her iki tarafını sarı renk alana kadar kızartın.

Çikolata sos için, tüm malzemeyi benmari usulü eritin. Birazını kenara ayırıp, kreplerin içine düzgünce sürün. Muzları iki parçaya bölüp kreplerin içine yerleştirin ve rulo şeklinde sarın.

Kalan sosu kreplerin üzerine gezdirin. Damla çikolata serpiştirip servis yapın.

