



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ ÇİKOLATA ÇUBUKLU KREP

100 gr margarin
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı su
2 adet yumurta
1,5 su bardağı un
4 adet çikolata çubukları
5-6 adet böğürtlen

Krep için gerekli malzemeleri bir kabin içine koyup bir tel çırpıcı ile iyice çirpın.

Tavanıza çok az sanayağ koyup her tarafına yayın.

Krep karışımınızdan bir kepçe alıp tavanın ortasına dökün ve el hareketi ile yuvarlak olması için tavanın her tarafına yayın.

Tavaya bakan yüzü tamamen pişip tavadan kalkana kadar krepinize ellemeyin.

Krepiniz tavadan ayrılmaya başladığında diğer yüzünü çevirip pişirin.tüm hamurunuz bitene kadar devam edin.

Her defasında tavanızı yağlamayı unutmayın. Krepleri bohça yapıp çikolata çubuklarıyla böğürtlenle süsleyip servis yapalım.



Fotoğraf "Ay Fer" tarafından gönderildi. 13.06.2015