



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU AYVALI KREP

- 2 adet yumurta
- 2 su bardağı süt
- Yarım su bardağı şeker
- Yarım çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 su bardağı un
- 3 adet ayva
- 1 su bardağı ceviz
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 4 yemek kaşığı şeker
- 1 çay bardağı çikolata sos
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ

Krep için yumurta, süt, erimiş yağ, şeker ve tuzu karıştırıp çırpın, unu ekleyip iyice karıştırın. 26 cm çapındaki krep tavaına 1 kaç damla sıvı yağ döküp ısıtın. Krep hamurundan 1 kepçe döküp tavayı oynatarak bütün tabana yayılmasını sağlayın. Orta ateşte kenarları hafif kıvrılıncaya kadar pişirin. Daha sonra çevirip diğer yüzünü pişirin. Hamurun tamamını bu şekilde hazırlayın ve soğumaya bırakın. Ayvaları şeker ile suyunu salıp çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp tarçın ve cevizi ilave edin ve karıştırın. Kreplerin ortasına ayvalı karışımdan koyup rulo şeklinde sarın. Servisten önce üzerine çikolata sos gezdirin.

