



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU KREP JORJET

500 ml. süt
3 yemek kaşığı şeker
1/2 çay kaşığı tuz
5 adet yumurta
50 gr. margarin
1 paket vanilya
2 su bardağı un
2 adet muz
4 adet kivi
1 yemek kaşığı margarin
2 yemek kaşığı pudra şekeri
1 paket bitter çikolata
2 yemek kaşığı kakao
1 yemek kaşığı nişasta
1 paket vanilya
2 su bardağı su
1 çorba kaşığı şeker

50 gr. yağı eritilip ılımaya bırakılır. Un, süt ve yumurta pürüzsüz hale gelinceye kadar çırpma teli ile çırpılıp, karıştırılır. Yarım çay kaşığı tuz, vanilya, şeker ve eritilmiş sana yağı ilave edilip, çırpmaya devam edilir. (Boza kıvamında olmalı, belki biraz daha akıcı)

Tavaya az miktarda yağ konur. Tava kızdırılır. Bir ya da bir buçuk kepçe kadar hamur tavaya dökülür. Hamurun tavaya yayılmasını sağlamak için tava şöyle bir çevrilir. Krep'in altı pembeleşince tavayı bırakacaktır. Tavayı salladığınızda krep yerinden oynarsa pişmeye başlamış demektir. Altı pişince ters yüz edilip diğer tarafı pişirilir. İşlem tüm hamur bitene kadar tekrar edilir. Diğer tarafta meyveler soyulup ince dilimlenir. 1 kaşık kızgın sana yağında şöyle bir çevirerek ocakta tutulur, Kreplerin ortasına üst üste gelecek şekilde meyveler karışık olarak dizilir. Rulo yapılır. Ortadan verevine kesilerek servis tabağına alınır.

Kalan meyvelerde servis tabağını ortasına konur ve üzerlerine pudra şekeri serpilir.

Çikolata sos için: Su ve süt bir tencere içine konur, nişasta, kakao, vanilya ve şeker eklenir ve kısık ateşte pişirilir. Kaynamaya başlar başlamaz çikolata ilave edilerek eriyinceye kadar karıştırılır. Ve pişirmeye devam edilir. Biraz koyulaşınca ocaktan alınır.

Hafif ılıtılır ve hazırlanan kreplerin üzerine gezdirilir.



