



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU KREP

4 adet yumurta
2 su bardağı süt
1 su bardağı mısır unu
1 su bardağı pirinç unu
50 gram tereyağı
Tuz

İçi için:

2 adet (80'er gramlık) bitter çikolata
1 kahve fincanı krema
1 kahve fincanı kavrulmuş ve dövülmüş fındık

Yumurta ve sütü derin bir kaba alıp çırpın. Üzerine mısır unu, pirinç unu ve tuz ilave edip, mikserle iyice çırpın. Yapışmaz yüzeyli bir tavayı ısıtıp, tereyağı ile yağlayın. Krep hamurundan 1 kepçe alıp tavaya dökün. Sağa sola sallayarak yayılmasını sağlayın. Her iki tarafını da hafif pembeleşene kadar kızartın ve servis tabağına alın. Krep hamuru bitene kadar işleme devam edin. Çikolatalı sos için çikolatayı benmari usulü eritin. İçine kremayı katın ve karıştırarak birbirine yedirin. Krebi servis tabağına alın ve üzerine çikolata sosunu koyup, kaşıkla her tarafına yayın. Fındık serptikten sonra rulo yapın ve dilimleyin. Kalan krepleri de aynı şekilde hazırlayın ve servis yapın.

