



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU KREP

2 su bardağı un
2 su bardağı süt
3 adet yumurta
1 çorba kaşığı kakao
1 paket vanilya
2 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tutam tuz
Üzeri için:
1 paket çikolata sosu
1 adet muz

Yumurtayı çırpın. Ardından sütü ilave edin. Kakao, şeker, tuz, vanilya ve unu ayrı bir kasede karıştırın. Daha sonra bu karışımı yavaş yavaş süte ekleyip, iyice çırpın. Teflon tavaya çok az yağ koyarak, krepleri arkalı önlü pişirin. Diğer tarafta çikolata sosunu hazırlayın. Krepleri servis tabağına alın. İçine ve üzerlerine çikolata sosu gezdirin, isteğe bağlı olarak meyve parçacıkları, yanında dondurma ile servis edin.