



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU MEYVELİ KREP

<https://acunn.com>

Krep için:

2 Su Bardağı Un

2, 3 Su Bardağı Süt

1 Yumurta

1 Paket Şekerli Vanilin

Meyveler:

Kivi

Muz

Portakal

Ananas

Çilek

Ayrıca:

Çikolata Sos

Önce bir kaba yumurtamızı kırıyoruz, içine vanilimizide ekleyip köpük köpük olana kadar iyice çırpıyoruz. Daha sonra unumuzu ve sütümüzü ekleyip tekrar çırpıyoruz tüm işlem bittikten sonra kabımızı kenara alıp bekletiyoruz.

Meyvelerimizi yıkayıp dilim dilim doğruyoruz ve bir tabağa alıp hazır bir şekilde bekletiyoruz.

Teflon tavaya yağ döküp hafif ısınmasını bekliyoruz. Kabımızdan 1 kepçe krep alıp tavaya döküyoruz ve pişmesini bekliyoruz.

Bütün kreplerimizi pişirdikten sonra hızlıca çikolata sosumuzu hazırlıyoruz. Daha sonra kreplerin üstüne çikolata sosu sürüp içine istediğiniz meyveyi koyup rulo halinde sarıyoruz ve üstüne bir meyve daha ekleyip kürdanla kapatıyoruz bütün kreplerimize aynı işlemi yapıyoruz ve servise hazır ediyoruz isteğe bağlı üzerine hindistancevizi serpiştirebilirsiniz.

