



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU PARFELİ KREP

Yarım su bardağı un
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 tutam tuz
2 yemek kaşığı margarin
4 adet yumurta
1 paket vanilya
5 çorba kaşığı şeker
180 gr. krema
Yarım su bardağı doğranmış meyve (çeşit isteğe göre)
1 çay bardağı çikolata sos
1 çay kaşığı şeker

Öncelikle parfe için, çukur bir kaba yumurtaları koyup, şeker ve vanilya ile çirpin. Ayrı bir kaptaki kremayı çirpin. Meyve parçalarını ilave edip karıştırın ve yumurtaya ekleyin. Biraz daha çirpüp, dilediğiniz şekilde bir kalıba dökün. Derin dondurucuda bir gün bekletin. Ertesi gün, krepleri hazırlayın. Un, süt, yumurta, tuz ve şekerini çirpin. Hafifçe yağlanmış yüzeyli bir tavaya krep hamurundan bir kepçe alıp dökün. Bir yüzü pişince, spatula ile çevirip diğer tarafını da pişirin. Kalan krep hamurunu da bu şekilde hazırlayın. Daha sonra, kreplerin içine dilimlenmiş parfeden koyup, sarın. Üzerine çikolata sos gezdirip, servis yapın.

