



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KREP

- 4 adet yumurta
- 1 bardak un
- 1 bardak süt
- 2 yemek kaşığı pudra şekeri
- 4 yemek kaşığı fındık ezmesi
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 tutam tuz

Yumurta, 1 bardak su, süt, un ve tuzu mikserde çırıp krep hamurunu hazırlayın. Tavayı ısıtıp tereyağı sürün. Fazla yağı peçeteyle alabilirsiniz.

Hazırladığınız karışımdan bir kepçe alın, tavaya yayın. Alt tarafı kızarıncaya ters yüz edin. Kalan karışımı aynı şekilde hazırlayın. Kreplerin içine çikolatalı fındık ezmesi sürüp ikiye katlayın. (İsterseniz muz dilimleri de ekleyebilirsiniz.)

Tavaya sıvı yağ koyup çikolatalı krepleri kızartın. Üzerine pudra şekeri döküp sıcak servis yapın.

