ÇİKOLATALI KREP

1,5 su bardağı un
3 adet yumurta
Yarım su bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı tepeleme tereyağı
1 adet portakalın rendelenmiş kabuğu ve suyu
1,5 su bardağı süt
Bir tutam tuz
Çikolatalı sos için:
1 paket (80 gram) bitter çikolata
Yarım su bardağı krema
Üzeri için:
1 çay bardağı kayısı marmeladı

Büyük bir kabın içine unu koyup ortasına yumurtaları kırın. İçine toz şekeri ve eritilmiş yağın yarısını ekleyip karıştırın. Ardından rendelenmiş portakal kabuğu, portakal suyu ve sütü ilave edip tekrar karıştırın. Tuzu katın. Karışımın un çorbası kıvamında olmasına dikkat edin (koyu olursa su katılabilir). Çikolatalı sos için, çikolata ve kremayı benmari usulü 5 dakika pişirin. Yapışmaz yüzeyli bir tavaya fırçayla kalan eritilmiş tereyağından sürüp kızdırın. Bir fincan yardımıyla hamur karışımından alın ve tavayı elinizle döndürerek krebin etrafa yayılmasını sağlayın. Önlü arkalı kızartın. Hamur malzemesi bitene dek bu işlemi uygulayın. Daha sonra krepleri soğutmadan tek tek tabağa alıp, üzerine marmelat sürün. Çikolatalı sosun bir kısmını ayırıp, kalanı kreplerin ortasına dökün ve ikiye katlayın. Sonra bir ucundan kıvırarak, külah şeklinde 4'e katlayın. Dilerseniz kat kat dizip üzerine, çilek geçirilmiş çöp şiş batırın. Ayırdığınız çikolatalı sosu üzerine gezdirin. Soğutmadan servis yapın.