



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KREP

Hamuru için:

2 su bardağı un

1 tutam tozşeker

2 su bardağı süt

2 adet yumurta

1 adet yumurtanın sarısı

1 tutam tuz

Kızartmak için:

Sıvıyağ

İçi için:

1 çay bardağı damla çikolata

1 çorba kaşığı kakao

2 çorba kaşığı kuru üzüm

2 çorba kaşığı kavrulmuş dolmalık fıstık

1 çorba kaşığı kuş üzümü

2 çorba kaşığı dondurulmuş frenk üzümü

Üzeri için:

1 paket bitter çikolata

Un, tozşeker ve sütü çırpıp 20 dakika bekle.

Üzerine yumurtaları, yumurta sarısını ve tuzu ilave edin.

Yapışmaz yüzeyli bir tavaya 1 çorba kaşığı sıvıyağ döküp kızdırın.

Hazırladığınız hamurdan 1 çorba kepçesi alarak tavaya dökün ve arkalı önlü pişirip yağlı kağıt üzerine alın.

Hamur bitene kadar her seferinde tavaya 1 çorba kaşığı sıvıyağ dökerek krepleri pişirin.

İç harcını hazırlamak için frenk üzümü hariç tüm malzemeyi geniş bir kaba alarak harmanlayın.

Harcı kreplere paylaşın.

En son üzerine biraz frenk üzümü serpip ikiye katlayın.

Bitter çikolatayı benmari üsülü eritip kreplerin üzerine gezdirerek servis yapın.

