



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KREP

3 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı un
1 çorba kaşığı sıvı yağ
1 tutam tuz
1 tutam kabartma tozu
Çikolata sosu için:
1,5 su bardağı su
1 su bardağı şeker
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı kakao
1 çorba kaşığı un
Pişirmek için:
Sıvı yağ
Üzeri için:
Pudra şekeri

Çukur bir kaba krep malzemesi konur, mikserle iyice çırpılır. Tava az yağlanır, krep malzemesinde tavanın çapına uygun miktarda dökülür, tava hareketlendirilerek hamurun yayılması sağlanır. Hamurun görünen yüzündeki parlaklık kaybolunca çevrilir, diğer yüzü de pişirilir. Krep hamuru bitene kadar aynı işlemler tekrarlanır. Sos malzemesi soğuk olarak sos kabına konur, çırpıcıyla pürüz kalmayana kadar karıştırılır. Sonra orta ateşte sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir, soğumaya bırakılır. Krepler de soğuyunca üzerine sos sürülür ve rulo yapılır, servis tabağına dizilir. En son üzerine pudra şekeri serpilir.

[ML® Tatlı Krep için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 31.10.2023