



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇİKOLATALI KREP

2 adet yumurta
2 çorba kaşığı tozşeker
2'şer çay bardağı un ve süt
2 çorba kaşığı kakao
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım çay bardağı damla çikolata
Tuz
İçi için:
2 adet çikolatalı gofret
4-5 adet kuru kayısı
1 adet muz

Yumurtaları tozşekerle çırpın. Üzerine diğer malzemeleri katıp, karıştırın. Yapışmaz yüzeyli bir tavada, yarım çorba kepçesi kadar alıp tek taraflı pişirin. Tüm harç bitene kadar krepleri pişirip kenara alın. İçini hazırlamak için gofretleri ve kayısıları robotta çekin. Üzerine muz ekleyin. Kreplerin içine bu harcı koyarak sarın.