



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI LABNELİ KREP KEK

2 Su Bardağı un
2,5 Su Bardağı Süt
Yarım Su Bardağı Şeker
3 adet Yumurta
100 gr. Bitter Çikolata
2 Paket Krem Şanti
1 Paket bne Peyniri
1 Paket Kabartma Tozu
1 Paket ikolata Sosu
2 yemek kaşığı margarin

Süt, eritilmiş çikolata, şeker, yumurta, kabartma tozu margarin ve unu mikser ile çırpın. İnce olasına özen göstererek krepleri tavaya yayıp pişirin. Krem şantiyi hazırlayın. İçine labne peynirini mikser yardımıyla kıvamlı hale gelene kadar çırpın. Krepler soğuduktan sonra aralarına krem şanti sürüp üst üste dizin. En üste çikolata sosunu hazırlayıp sürün. Buzdolabında soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra servis yapın.