



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI MEYVELİ KREPLER

Krepler için:

2 adet yumurta

2 çorba kaşığı tozşeker

2 çay bardağı un

2 çay bardağı süt

2 çorba kaşığı kakao

4 çorba kaşığı zeytinyağı

Yarım çay bardağı damla çikolata

2 tutam tuz

Tavayı yağlamak için:

Yarım çorba kaşığı tereyağı

İçi için: 2 adet çikolatalı gofret

4-5 adet kuru kayısı

1 adet muz

Süslemek için:

5-6 adet çilek

Krepleri hazırlamak için yumurtaları tozşekerle çırpın. Üzerine kalan malzemeleri ekleyip karıştırın. Yapışmaz yüzeyli bir tavayı kızdırıp tereyağı sürün. Hazırladığınız karışımdan yarım çorba kepçesi kadar alıp tavaya dökün. Tavayı sallayarak krebini tek taraflı olarak pişirin. (İki tarafını da pişirmeye kalkarsanız damla çikolatalar iyice erir). Bu şekilde tüm harç bitene kadar krepleri pişirip kenara alın. İçini hazırlamak için, gofretleri ve kayısıları robotta çekin. Üzerine muz ekleyin. Bu harcı kreplerin içine koyarak sarın. Çilekle süsleyerek servis yapın.



Fotoğraf "keramet sağıtürk" tarafından gönderildi. 22.09.2015