



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI VE KREMALİ KREP

150 gr (1+1/4 su bardağı) tatlı krep hamuru
1 yumurta
1 yumurtanın sarısı
125 gr (1/2 su bardağı) + 1 çorba kaşığı toz şeker
60 gr (1/2 su bardağı) un
200 gr (1 su bardağı) kaynar süt
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
2 tatlı kaşığı vanilya esansı
1 kahve kaşığı badem esansı
100 gr (1/2 su bardağı) çekilmiş badem yada dövülmüş acıbadem kurabiyesi
75 gr sütsüz (bitter) çikolata (soğutulmuş)
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)

Krepleri, krep tarifine uygun kızartıp, sıcak olarak saklayınız. Harcı yapmak için orta boy bir kasede, yumurta ve yumurta sarısını yumurta teli ile çırpınız. 125 gr (1/2 su bardağı) şekeri katıp, açık sarı bir renk alıp koyu bir krema kıvamına gelene kadar çırpmağa devam ediniz.

Unu çırparak katıp, karışım pürüzsüz olunca, kaynar sütü yavaş yavaş, sürekli çırparak ekleyiniz. Karışımı, dibi kalın bir tencereye boşaltıp, orta ateşte hızlı hızlı çırparak, pürüzsüz ve koyu bir bulamaç olana kadar ısıtınız. Ateşi kısıp 3 dakika daha, tahta kaşıkla sürekli karıştırarak pişiriniz. Tencereyi ateşten indirip, içine 3 çorba kaşığı tereyağ, vanilya esansı, badem esansı ve çekilmiş bademleri (yada dövülmüş acı badem kurabiyelerini) katınız.

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180 C) getirip ısıtınız.

Krepleri düz yayıp, üstlerine tenceredeki harçtan 2'şer çorba kaşığı döşeyiniz. Krepleri önce ikiye, sonra dörde katlayınız. Kalan 1 çorba kaşığı yağla büyük, yayvan ve ateşe dayanıklı bir cam tabağı yağlayıp, doldurulmuş krepleri içine yerleştiriniz.

Rendenin kalın tarafıyla çikolatayı kreplerin üstüne rendeleyip, eritilmiş 2 çorba kaşığı yağı kaşıkla üstlerine gezdiriniz. Kalan 1 çorba kaşığı şekeri serpiniz. Tabağı fırına sokup 20 dakika, çikolata eriyene kadar pişirerek servis ediniz.