



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MUZLU KREP

Krep hamuru için:

2 adet yumurta

1 su bardağı süt

1/2 su bardağı su

1 yemek kaşığı zeytinyağı

5 yemek kaşığı un

Servisi için:

2 adet muz

180 gram bitter çikolata

3 yemek kaşığı akçaağaç şurubu (arzuya göre)

Krep hamurunu hazırlamak için; yumurtaları derin bir karıştırma kabına alın.

Su, süt, zeytinyağı ve elenmiş unu ekledikten sonra tüm malzemeyi bir çırpıcı yardımıyla pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın.

Krep hamurunu 5 dakika kadar dinlendirin. Yanmaz yapışmaz tabanlı tavayı, ayçiçek yağıyla yağladıktan sonra kağıt havlu yardımıyla yağın fazlasını alın.

Küçük bir kepeceye aldığınız krep hamurunu tavaya aktarın ve hızlı bir şekilde tavayı hareket ettirip hamurun eşit olarak yayılmasını sağlayın.

Üzerleri hafif bir renk alacak incecik krepleri, ters yüz ederek her iki tarafını da kısa bir süre pişirin.

Tavayı aralarda kağıt havlu ile yağlayıp, aynı işlemi tüm krepler için uygulayın. Krepleri, soğumalarını için kapağı kapalı geniş bir tabakta dinlendirin.

Kabuğunu soyduğunuz muzları ince ince dilimleyin. Bitter çikolatayı küçük parçalar halinde kırdıktan sonra kaynamakta olan su buharı üzerine yerleştirdiğiniz cam bir kabin içinde aralarda karıştırarak benmari usulü eritin.

Servis tabağının üzerine bir adet krep yerleştirdikten sonra eritilmiş çikolatadan sürün. Muz dilimleri ekledikten sonra ikinci kat krepini üzerine örtün.

Hazırladığınız krepler bitene kadar krep, çikolata, muz dilimleri katlarını sırasıyla uygulayın.

Hazırladığınız çok katlı çikolatalı ve muzlu krepini, arzu ettiğiniz büyüklükte dilimlere ayırdıktan sonra akçaağaç şurubu ilavesiyle sevdiklerinizle paylaşın.

