



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMAT BOHÇASI

Hidayet Uykur

½ paket margarin
3 fincan un
3 fincan şeker
1 litre süt
1 paket çikolata sosu
Süslemek için:
Gıda Simi
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
3 yemek kaşığı şeker
3 fincan un
2 yemek kaşığı kakao

Öncelikle 2 yumurta, 1 su bardağı süt, 3 yemek kaşığı şeker, 3 fincan un ve 2 yemek kaşığı kakao eklenerek krep hamuru elde edilir ve bu ölçüden 13 adet krep yapılarak krepler soğumaya bırakılır. İç harcı için; margarin, 3 fincan un ile kavrulur . Daha sonra 1 litre süt ve 3 fincan şeker eklenerek muhallebi hazırlanır. Hazırlanan muhallebiden kreplerin içine kaşıkla koyularak şekil verilip kürdan yardımı ile bohçalanır. Üzerlerine tarifine göre hazırlanan çikolata sosu ve gıda simi dökülerek servise hazırlanır.

