



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOLGULU KREP

2 adet yumurta
1 su bardağı süt
Yarım paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1,5 su bardağı un
Dolgu için:
2 su bardağı süt
1 çorba kaşığı kakao
1,5 çorba kaşığı nişasta
1 paket vanilya
3 çorba kaşığı şeker
Üzeri için:
PUDra şekeri

Krep malzemesi çukur bir kapta çırpılır. 20 dakikalığına dinlenmeye bırakılır. Bu arada dolgu malzemesi pişirilir. Krep çok az yağlanmış tavaya kepçeyle dökülür, iki yüzü pişirilir. Malzeme bitene kadar aynı işlemler tekrarlanır. Kreplerin ortaya yakın kenarına dolgu mızmesi konur, rulo yapılır. Üzerlerine pudra şekeri serpilir.