



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMA SOSLU KREP

Bir buçuk çay bardağı süt
3 çorba kaşığı tepelme un
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı kakao
1 çorba kaşığı toz şeker
Üzerine:
10 adet taze kayısı
1 çorba kaşığı toz şeker
150 gram vanilyalı dondurma

Kayısları toz şekerle birlikte robottan geçirin ve bir kenarda bekletin. Süt, un, sıvı yağ, yumurta ve kakaoyu ekleyip çırpma teli ile iyice çirpin. Yapışmaz yüzeyli bir tavaya malzemeden 1 kepçe döküp, arkalı önlü kızartın. Tüm krepleri bu şekilde hazırlayın. Kreplerin arasına, hazırlamış olduğunuz kayıslı malzemeden sürerek katlayın. Ayrı bir yerde dondurmayı çatalla ezin. Koyu kıvamlı olacak şekilde eritin. Kreplerin üzerine bu sostan gezdirerek servis yapın.

