



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DONDURMALI KREP

### MALZEMELER

2 Su Bardağı Süt  
5 Kahve Fincanı Un  
6 Yumurta  
1 Çorba Kasığı Zeytinyağı  
2 Kesme Şeker  
8 Top Dondurma  
Tuz

### KARAMEL SOS MALZEMESİ

1.5 Su Bardağı Tozşeker  
1 Limonun Suyu  
1/2 kg Krema

### YAPILIŞ TARİFİ

Yumurtaları çırpma teliyle çırpın. Diğer malzemeleri de ekleyerek çırpmaya devam edin.

Küçük bir teflon tavaya elde ettiğiniz karışımın yarımını kepekle alarak dökün ve tavayı sallayarak iyice yayılmasını sağlayın. İki tarafı da kızardıktan sonra teker teker servis tabağına alın.

Karamel sos için önce şekeri tavada kahverengi olana kadar çevirin. Limon suyunu şekerin üzerine döküp kremayı ekleyin. Çikolatayı sos kıvamında eritin.

Kreplerin ortasına 2 top dondurma koyarak rulo şeklinde sarıp servis tabağına alın. Üzerlerine birer kasık karamel ve çikolata sos dökerek servis yapın.