



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI KREP

2 su bardağı süt
5 kahve fincanı un
6 adet yumurta
2 adet kesme şeker
1 çorba kaşığı zeytinyağı
8 top dondurma
1 tutam tuz
Sos için:
1.5 su bardağı tozşeker
1 adet limon suyu
Yarım kg krema
100 gr çikolata

Yumurtaları çırpma teliyle çırpın. Diğer malzemeleri de ekleyerek çırpmaya devam edin. Küçük bir teflon tavaya elde ettiğiniz karışımdan yarımşar kepçe 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 kaşık karamel ve çikolata sos dökerek servis yapın.