



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ESMER RÜYA

2 tane yumurta
2.5 su bardağı un
3 su bardağı süt
3 çorba kaşığı kakao
3 çorba kaşığı pudra şekeri
3 adet muz
10-15 adet çilek
1 tatlı kaşığı sıvıyağ
Servis için hazır çikolata

Yumurta ve sütü mikserle çırpın,kakao,pudra şekerini kakao de ilave edin çırpın. En son unumuzu katarak güzelce karıştırın. Çok katı olmayan sıvıya yakın bir krep hamuru elde edin
Teflon krep tavaına her krep hamurundan önce 1 tatlı kaşığı sıvıyağ damlatın. Krep hamuruzdan bir kepçe alıp tavanızın ortasından başlayarak yuvarlak bir hamur şekline gelene kadar dökün. Krebinizi çevirerek pişiriyoruz. Pişen kreplerinizin uç kısmına muzı boyuna kesip koyuyoruz,sarmaya başlıyoruz.Kenarlarındaki pürüzleri bıçakla kestikten sonra krebinizi 4 parçaya kesin bazı kreplerin içine çileklerimizi içine bölerek içine koyuyoruz aynı işlemi uyguluyoruz. Tatlımızı çikolata sos ile servis edebiliriz.

