



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI SOSLU KREP

75 gr margarin (Çikolata sosu için)
200 gr şeker (Çikolata sosu için)
1 yemek kaşığı un (Çikolata sosu için)
50 gr kakao (Çikolata sosu için)
2 adet yumurta sarısı (Çikolata sosu için)
1/2 litre süt (Çikolata sosu için)
100 gr un (1 su bardağı - Krep hamuru için)
1 adet yumurta (Krep hamuru için)
250 ml süt (Krep hamuru için)
1 çay kaşığı şeker (Krep hamuru için)
Bir miktar margarin (Pişirmek için)
1 su bardağı çekilmiş şam fıstık (Üzeri için)

Hazırlanışı

1. Çikolata sosunu hazırlamak için bir tencereye şeker, un, 2 yumurta sarısı ve 1/2 litre süt koyup karıştırın. Kakaoyu ilave edip tekrar karıştırın. Ateşe koyup koyulaşınca kadar karıştırarak pişirin. Sos koyulaşınca içine oda sıcaklığında yumuşattığınız margarin yağını ilave edip karıştırdıktan sonra ateşten alın.
2. Krep hamuru için: Bir kap içerisinde önce yumurtayı çırpıp, içine unu eleyerek ilave edip, en son içine şekeri ile sütü ekleyip, iyice çırpın.
3. Yayvan bir tavayı margarin yağı ile yağlayıp, kızdırdıktan sonra krep hamurundan 1 çorba kepçesi kadar alıp, kızgın tavanın tam ortasına döküp, tavayı sağa sola çevirerek, krep hamurunu tavanın her tarafına iyice yayın.
4. Hamurun her iki tarafını birer kere çevirerek iyice kızartın.
5. Kızarmış krepleri, bir adet yemek tabağını tezgahın üzerine ters çevirip, dış tabanının üzerine üst üste koyun.
6. Krepleri düz bir tabağa alıp üzerine 2 yemek kaşığı çikolata sosu kenarlarına taşırmadan sürün. Yavaşça krebi kenarlarından tutup önce ikiye daha sonra tekrar ikiye katlayın.
7. Üzerine bol çekilmiş fıstık serpip arzuya göre vanilyalı dondurma ile servis edin.