



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAKAOLU TIRTIL KREP

1 yemek kaşığı margarin  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı un  
1 adet yumurta  
3 yemek kaşığı toz şeker  
2 tatlı kaşığı kakao  
3 su bardağı hindistancevizi  
Karamel için:  
100 gr şeker  
100 ml su

Derin bir kaptan; süt, yumurta ve toz şekerini iyice çırpın. Un ve kakaoyu ilave edip çırpmaya devam edin. Yapışmaz tabanlı tavaya margarinini alıp kızdırın. Krep karışımından 1 kepçe alıp tavaya dökün. Çevirerek, her iki tarafını da pişirin. Tüm hamur bitene kadar işlemi tekrar edin. içine çeşitli meyvelerden koyup top şeklini verelim. ardından derin ve küçük bir borcama 3 su bardağı hindistan cevizi dökelim. Üzerine hazırladığımız kakaolu top krepleri düz bir şekilde dizelim. son olarak ise bir kaba şeker ve 4 yemek kaşığı suyu koyup kaynatalım. Ardından o güzel karamel rengini alana kadar pişirmeye devam edelim. Kalan suyu kaynatıp yavaş yavaş kıvamını bulmaya başlayan karamelimize ilave edelim. 1-2 dakika karıştırıp ocağın altını kapatıp ve hindistancevizinin üzerindeki kreplere sıcak sıcak dökelim, kakaolu tirtil kreplerimiz hazır

