



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ ÇİKOLATALI KREP

2 adet yumurta
2 su bardağı süt
1 su bardağı un
1 tatlı kaşığı toz şeker
2 çorba kaşığı kakao

İçine:

1 su bardağı kestane şekeri
1 adet muz
3 çorba kaşığı portakal şekerlemesi
Çikolata sos için:
1 paket (80 gramlık) bitter çikolata
1 tatlı kaşığı tereyağı

Yumurta, süt, un, toz şeker ve kakaoyu iyice çirpin. Karışımın 1 çorba kepçesi alıp, yapışmaz yüzeyli tavada veya yarım tatlı kaşığı sıvı yağda önlü arkalı pişirin. Kalan karışımı da aynı şekilde hazırlayın. Harç için ufalanmış kestane şekeri, küp doğranmış muz ve kıyılmış portakal şekerlemesini karıştırın. Kreplerin içlerine pay edip rulo şeklinde sarın. Açılmaması için kurdele ile bağlayın. Çikolata sos için bitter çikolata ve tereyağını benmari usulü eritin. Kreplerin üzerine gezdirip servis yapın.

