



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ-ELMALI KREP

MALZEMELER

8 Krep

2 Golden Elma

600 gr. Kestane Püresi (hazır alınabilir)

1 Limon

1 Yemek Kasığı Tereyağı

1 Paket Vanilya

2 Yemek Kasığı Krema

4 Yemek Kasığı Çekilmiş Fındık (badem veya fıstık da olabilir)

2 Yemek Kasığı Pudra şekeri (kestane püresi sekerliyse,pudra şekeri gerekmez)

100 gr. Bitter Çikolata

Fındık Büyüklüğünde Tereyağı

YAPILIŞ TARİFİ

Elmaları soyun, çekirdeklerini çıkarın, ince doğrayın ve kararmaması için limon suyu ile ıslatın.

Tereyağını yapışmayan tavada eritin, elmaları kısık ateşte 10-12 dakika pisirin. Yumuşayınca ezerek püre haline getirin. Kestane püresini (sekersiz ise pudra şekerini de katarak), vanilya ve çekilmiş badem ya da fıstığı. elma püresine ekleyin.

Kreplerinizin içini bu püre ile doldurun, kese şeklinde kapatın ve ağzını limon ya da portakal kabuğundan keseceğiniz seritlerle bağlayın.

Bitter çikolatayı benmaride eritin, gerekirse biraz süt ilave edin. Bu sosu kreplerinizin üzerine dökerek servis yapın