



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAKMAYA ÇİKOLATA SOSLU KREP

2 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
2 yumurta
1 çay kaşığı tuz
Çeyrek çay bardağı sıvı yağ
Pakmaya çikolata sos

Geniş bir kap içersine 2 yumurtayı atarak iyice çırpınız.
Yumurtaların iyice köpürmesinin ardından süt ve suyu ekleyiniz.
Malzemelerin tamamen karıştığından emin olduktan sonra topaklanmayacak şekilde azar azar un ilave ediniz.
Tüm malzemelerin karışmasının ardından tuz ve sıvı yağ ekleyiniz.
Kepçe yardımı ile önceden kızdırılmış olan geniş tavaya krep hamurunu dökünüz.
İki tarafın da kızardığından emin olduktan sonra hazır olan krebi tabağa alınız.
Ayrı bir tencerede arkasındaki tarife göre çikolata sosunu yapıyor ve krepimize döküp servis ediyoruz.

