



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PARFELİ KREP

Yarım su bardağından bir parmak fazla un,
2 adet yumurta,
1 su bardağı süt,
1 çay kaşığı tuz,
1 çay kaşığı tozşeker.

Parfe için:

4 adet yumurta,
1 paket vanilya,
5 çorba kaşığı tozşeker,
180 gram krema,
yarım subardağı doğranmış meyve.

Üzerine:

Çikolata sos

Öncelikle parfeyi hazırlayın. Bunun için, çukur bir kaba yumurtaları koyup, 5 çorba kaşığı toz şeker ve 1 paket vanilya ile çırpın. Meyve parçalarını ilave edip karıştırın ve yumurtaya ekleyin. Biraz daha çırpıp, dilediğiniz şekilde bir kalıba dökün. Derin dondurucuda bir gün bekletin. Ertesi gün, krepleri hazırlayın. Un, süt, yumurta, tuz ve toz şekeri çırpın. Hafifçe yağlanmış bir teflon tavaya krep hamurundan bir kepçe alıp dökün. Bir yüzü pişince spatula ile çevirip diğer tarafını da pişirin. Kalan krep hamurunu da bu şekilde pişirin. Daha sonra kreplerin içine dilimlenmiş parfeden koyup, sarın. Üzerine çikolata sos gezdirip, servis yapın.