



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ŞOKELLALI KREP

2 Yumurta  
1.5 su bardağı un  
1 su bardağı Süt  
Biraz Sıvı Yağ  
Şokellalı İçin:  
1 paket Kakao  
1 su bardağı Şeker  
1 su bardağı süt  
Biraz ceviz

2 adet yumurta, un yağ ve sütü boza kıvamı alana dek çırpın. Yağsız teflon tavaya krep hamurundan bir kepçe ile alıp dökün ve iki tarafını da pişirin. Krep hamurunu bu şekilde bitirin. Daha sonra sosu için, kakao, süt ve şekeri bir kaptaki, şeker iyice eriyene kadar pişirin. Kreplere bu sostan sürüp, katlayın. Kreplerin üzerine de sostan gezdirin. Cevizle süsleyin.