



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOSLU KREP

<https://turkinfo.hu>

Gundel Palacsinta

12 tane krep  
100 gr süt  
120 gr pudra Őekeri  
120 gr rendelenmiŐ ceviz ići  
50 gr kuru zm  
Sos ićin:  
4 adet yumurta sarısı  
1 tatlı kaŐığı un  
150 gr süt kreması  
100 gr ćikolata (siyah)  
1 ćorba kaŐığı pudra Őekeri

Kuru zm ıslatarak bekletin.

Krepleri tarife göre hazırlayın.

Sütü, pudra Őekeri, ceviz ićini karıŐtırarak krem haline gelinceye kadar hafif ateŐte piŐirin, ve kuru zm ilave edin.

Elde ettiĐiniz karıŐımla krepleri doldurun ve mendil Őeklinde (ćgen) katlayın.

Sosu ićin yumurta sarılarına unu ve süt kremasını karıŐtırın.

RendelenmiŐ veya kćk kćk doĐranmiŐ ćikolatayı ve pudra Őekeri ilave edip sürekli karıŐtırarak sos haline gelinceye kadar kaynatın.

Sosu kreplere dkn.

