



ÜÇ GÖZLÜ KREP

- 3 kaşık yağ
- 2 su bardağından biraz az un
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı su
- 1 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 kase krema
- 2 kaşık çikolata
- 3 kaşık reçel

Un, süt ve su ile hiç topak kalmayana kadar iyice çirpın. Yumurtaları ekleyin biraz daha çirpın. Kek hamurundan daha akıcı bir kıvamda hamur edin. Teflon tavaya 1 çay kaşığı kadar yağ koyup eritin. Tavaya 1 kepçe hamuru dökerek yayın. Her iki tarafını çevirerek orta ateşte pişirin. 3 tane krep alıp bunların her birine ayrı ayrı reçel krema çikolata sürüp rulo şeklinde yapalım ve hepsini yan yana dizip üzerini ayrı bir kreple saralım.

