



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ MUZLU KAKAOLU DANTEL KREP

Kakaolu krep için:

3 adet yumurta

2 yemek kaşığı pudra şekeri

2 yemek kaşığı çekilmiş ceviz

2 yemek kaşığı eritilmiş margarin

1 su bardağı un

2 yemek kaşığı kakao

1 su bardağı süt

1 tutam tuz

Sade krep için:

2 adet yumurta

1 su bardağı un

1 su bardağı süt

1 yemek kaşığı pudra şekeri

2 yemek kaşığı eritilmiş margarin

1 tutam tuz

İçine:

4 adet muz

250 gr krema

200 gr bitter çikolata (ince ince doğranmış)

Kakaolu ve sade olmak üzere 2 adet krep hamuru hazırlanır.

Sade krep hamuru, ketçap veya mayonez konan ağız kısmı ince sıkma kabına konur.

Krep tavası ısıtılarak fırça ile hafif sana yağı ile yağlanır ve sıkma kabındaki karışım şekiller verilerek tavaya sıkılır.

İki tarafı krep gibi pişirilir.

Kakaolu krep normal şekilde pişirilir.

Krema kaynama noktasına gelene kadar ısıtılır ve ocaktan alınarak içine çikolata parçaları eklenerek karıştırılır.

Tabağa dantel şeklindeki krep yayılır üzerine kakaolu krep konur ve ortasına elde edilen ganaj sürülüp muz yerleştirildikten sonra rulo yapılarak servis edilir.

