



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU MUZLU KREP

Süheyla Türkcan

½ litre süt

2 adet yumurta (büyüklerinden)

Yaklaşık 2 su bardağı un

1 fiske tuz

İçi için:

2 adet muz

Yeteri kadar ceviz ve bal

Hazır çikolata sosu

Çikolata soslu muzlu krep

Yumurta süt ve tuzu blendırla iyice çırpın. Sonra unu azar azar ilave ederek çırpmaya devam edin. Akışkan bir karışım olacak boza kıvamı gibi. Un ölçüsü fazla gelirse hepsini koymayabilirsiniz. Karışım akışkan olursa tavada yayılması daha kolay oluyor, hem de krep çok ince oluyor. Daha sonra kızgın tavaya az miktar yağ koyun, küçük kepçeyle, bir kepçe karışımdan tavaya koyup sallayarak yayalım. Ocağın altı kısık olsun. Krep kenarlardan kıvrılmaya başlayınca altüst edebilirsiniz. Pişen kreplerden birinin içine sırasıyla muz, ceviz ve az miktarda bal koyarak rulo şeklinde saralım. Sonra üzerine çikolata sos dökelim.