



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MUZLU KREP

<https://migros.com.tr>

2 yumurta
120 gr. un
30 gr. kakao
25 gr. pudra şekeri
150 ml. süt
30 gr. tereyağı
Tuz
1 paket vanilya
4 adet muz
1 paket krem şanti
1 paket çikolata sosu

1. Önce yumurta , Migros süt ve pudra şekerini çırpın.
2. Daha sonra Migros tereyağını ilave edin.
3. Biraz daha çırpın.
4. Geri kalan malzemeyi de ekleyip çırpmaya devam edin.
5. Teflon tavaya hafifçe yağ gezdirip iyice ısıtın.
6. Kepçe yardımıyla karışımdan alıp tavaya dökün.
7. Her iki yüzünü pişirdiğiniz krepleriniz soğuduktan sonra bütün muzları içine yerleştirin; muzların üzerlerine de krem şanti koyup rulo yapın.
8. Üzerine çikolata sosu döküp servis edebilirsiniz.

