



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI VE MUZLU KREP

- 1 yemek kaşığı margarin
- 2 adet yumurta
- 1 paket hazır çikolata sos
- 2 adet muz
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 su bardağı süt
- 1.5 su bardağı un
- 100 gr Kavrulmuş fıstık

1. Süt, yumurta, şeker ve tuzu bir kabın içinde blender ile çırpın.
2. Unu da yavaş yavaş karışıma ekleyerek çırpmaya devam edin.
3. İçinde topak kalmayana kadar ve kıvamı koyulaşınca kadar çırpın.
4. Yayvan bir tavaya çok az sanayağı koyup kepeyle hamurunuzu koyup arkalı önlü dikkatli bir şekilde kızartın.
5. Bu işlemi karışım bitene kadar tekrarlayın.
6. Muzları yuvarlak şekilde doğrayın.
7. Kreplerin içine paylaşırın ve rulo şeklinde sarın.
8. Çikolata sosunu paketin üzerindeki tarife göre hazırlayın.
9. Soğuduktan sonra kreplerinizin üzerine dökün.
10. Üzerlerine kavrulmuş fıstıklar serperek servis edin.

