



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU PUDİNGLİ KREP

- 3 fincan süt
- 2 fincan un
- 1 çay bardağı esmer şeker
- 1 paket vanilya
- 2 adet yumurta
- 1 tutam kabartma tozu
- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 paket muz puding
- 1 küçük kase çikolata rendesi

Un süt şeker vanilya kabartma tozu ile birlikte çırpın sonra yumurta ve vanilyayı ilave edin pürüzsüz sıvı bir kıvamda krep hamuru elde edin.

Krep tavaşını sana yağ ile yağlayıp krepleri tek tek pişirin

Muzlu pudingi üstündeki tarife gör hazırlayıp pişirin her bir krepin içine bolca puding koyup sarın uç kısımlarını kesin ve büyük servis tabağına dizin üzerine her hangi bir arzu ettiğiniz çikolata rendesini serpin ve kalan pudingten süslemek için şekil vererek gezdirin biraz buz dolabında bekletip soğuk olarak servise sunun.

