



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI CONVOLDONE SOSLU İSKOÇ TATLISI

1 tatlı kaşığı toz şeker
2.5 su bardağı süt
isteğe göre convoldone sosu
1 tutam tuz
3 yemek kaşığı margarin
100 gr bal
5 adet yumurta
200 gr un

Yumurtaları, şekerini, unu, tuzu, 2 tatlı kaşığı margarini sütle karıştırın. Yapışmaz bir tavayı ısıtıp içine biraz margarin dökün. Yağı tavanın her yerine eşit yayın ve fazlalığını alın. Hazırladığınız krep hamurundan ince bir hamur yapacak kadar alarak teflon tavaya dökün. Sallayarak her yere eşit oranda dağılmasını sağlayın. İki tarafını da aynı şekilde kızartıp, tavadan alın. Gereklikçe tavayı yağlayarak bütün krepleri kızartın. İçlerine bal ve convoldone sosu döküp ,dilim dilim kestiğiniz muzları balın üzerine yerleştirin. Rulo yapıp, dilimleyerek servis yapın.