



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAMBUDA MUZLU KREP

Malzeme:

1 paket(165 gram) Bizim Mutfak Krep

2,5 su bardağı süt

2 adet yumurta

50 gram Bizim Margarin

Bir tutam Tozşeker

5 adet muz

200 gram Parça çikolata

200 ml krema

Krep hamuru için Bizim Mutfak Krep toz karışımı, 2 yumurta ve sütü bir kaba alıp çırpın. Bir parça margarini teflon tavaya alıp eritin. Bir kepçe dolusu krep harcını tavaya dökün. Tavanın her yerine eşit dağılması için tavayı hafifçe sallayın. Krepleri arkalı önlü pişirin. Malzeme bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Her defasında margarini ekleyin. Çikolata ve kremayı bir kaba alıp benmari usulü eriterek çikolata sosu hazırlayın. Kreplere çikolata sosu sürüp muzları bütün olarak yerleştirdikten sonra sarın. İstenilen kalınlıkta dilimledikten sonra bambu çubuklara takıp servis yapın.
