



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA SOSLU MUZLU KREP

2 su bardağı süt
2 su bardağı un
2 adet yumurta
2 su bardağı süt (sosu için)
1 paket çikolata sosu
4 adet muz

Öncelikle 2 bardak süt, un ve yumurtayı bir de tuz ve şekeri mikserle çırpıp krepimizin hamurunu hazırlıyoruz. Sonra kreplerimizi kepeyle uygun miktarda tavaya döküp pişiriyoruz. Çikolata sosumuzu tarife göre hazırlıyoruz. Krepler yaklaşık 8-9 tane olacaktır. Sonra muzları bir kaba koyup eziyoruz (isteyen bal da koyabilir). Sonra bir krep koyup arasına azar azar muzlardan koyup çikolata sosundan da azar azar koyuyoruz sonra en son kalan sosu üzerine koyup isteğe bağlı onun üstüne fındık koyuyoruz işte hazır.