



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI KREMŞANTİLİ KREP

1,5 su bardağı süt  
3 yumurta  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 çorba kaşığı kakao  
1 paket vanilya  
2 çorba kaşığı pudra şekeri  
Un  
İç harcı için:  
Muz  
Köpürtülmüş kremşanti  
Fındık  
Üzeri için:  
Çikolata sos

Krep hamuru için sütün üzerine kakaoyu, yumurtaları, sıvı yağı koyup çırpıyoruz. Vanilya ve pudra şekerini ilave ederek karıştırmaya devam ediyoruz. 6 çorba kaşığı tepeleme un ilave edip iyice çırpıttıktan sonra krep tavaına kepeyle döküyoruz.

Arkalı önlü pişiriyoruz, soğumaya bırakıyoruz. Muzu uzunlamasına ikiye kesiyoruz ve kreplerin üstüne yerleştiriyoruz. Kremşanti torbasına köpürttüğümüz kremşantiyi dolduruyoruz, muzun üzerine sıkıyoruz. Çekilmiş fındık serpiyoruz, rulo şeklinde sarıyoruz. Üstüne çikolata sos dökerek servis ediyoruz.