



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİKOLATALI VE MUZLU KREP VANİLYALI DONDURMA İLE

- 1 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Un
- 3 Tatlı Kaşığı Kakao
- 1 Tutam Tuz
- 1 Çay Kaşığı Kabartma Tozu
- 2 Su Bardağı Süt
- 1 Paket Vanilya
- İsteğe Bağlı Sıvıyağ (Pişirmek için)
- 80 g Bitter Çikolata
- İsteğe Bağlı Vanilyalı Dondurma
- 4 Adet Muz
- İsteğe Bağlı Çikolatalı Sos

Yumurta ve süt çırpılır. Karışımın üzerine un, su, vanilya, kakao, tuz ve kabartma tozu eklenerek topaksız akışkan bir karışım elde edinceye kadar çırpılır. Krep hamuru ile teflon tavada krepler hazırlanır. Krepin içine isteğinize göre nutella, bal ya da kaymak sürerek 1 adet muz koyarak rulo yapılır. Krep ruloları dilimlenir servis tabağına alınır, üzerine çikolatalı sos dökerek servis yapılır.