



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAKAOLU BAYRAM KESESİ KREP

- 3 kaşık yağ
- 1 yumurta
- 1 yemek kaşığı kakao
- 1 su bardağı süt veya su
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 2 bardak un
- 5 kaşık nutella

Eritilmiş margarin, süt, kakao, pudra şekeri ve unu akıcı bir halde gelene dek karıştırıyoruz.

Krep tavasında pişiriyoruz.

Pişen kreplerin arasına nutella sürüp kıvrım kıvrım kapatalım, sağlam durması için kürdanı krep geçirelim.

