



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU MUZLU RULO KREP

2 adet yumurta
1 dolu çorba kaşığı kakao
1 su bardağı süt
3/4 su bardağı un
Yarım su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
Muz
Hazır çikolata sosu ve paketin üzerinde yazan miktarda süt

Şeker ve yumurtayı iyice çırpın. Üzerine kakao, vanilya ve yavaş yavaş un ekleyerek iyice çırpın. Daha sonra bu karışımı 15 dakika kadar bekletin.

Bu esnada üzerindeki tarife göre çikolata sosunuzu hazırlayın.

Krep tavasını çok az yağlayın, üzerine bir dolu kepçe hamur döküp tavayı daire şeklinde çevirerek karışımın bütün tavaya yayılmasını sağlayın.

İki yüzü pişen krep düz bir tabağa alın. Tam uç kısmına muz koyun ve rulo şeklinde sarın. Keskin bir bıçakla yaklaşık iki parmak kalınlığında dilimledikten sonra ister yan olarak ister dik olarak servis tabağına alın.

Üzerine çikolata sosu dökerek servis edebilirsiniz.

