



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARMELAT SOSLU ÇİKOLATALI VE MUZLU KREP

1 su bardağı süt
1 su bardağı un
2 adet yumurta
3 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı kakao
1 yemek kaşığı margarin
İsteğe göre muz
4 yemek kaşığı bal
Yeterince marmelat sosu

Süt, un, yumurta, toz şeker, kakao ve yağı genişçe bir kaba ekleyin. Ardından tel çırpıcı ya da mikser yardımıyla iyice karıştırın. Unun topak topak olmamasına dikkat edin. Bu malzemelerle oluşturduğunuz karışım yaklaşık olarak sahleple kıvamında olacaktır. Eğer bu kıvamı tutturamadığınızı düşünüyorsanız, civıksa un, katıysa süt ekleyerek kıvamını ayarlayabilirsiniz. Krep karışımını hazırladıktan sonra krep tavaşının ya da düz bir tavanın altını yakarak yağlayın. Ardından ortalama 1 çorba kepçesi dolusu krep karışımını tavaya ekleyin. Tavadaki krep karışımının çok kalın olmamasına dikkat edin. Krebi pişirirken ara ara altını kontrol edin ve yeterince piştiğinde tersini çevirin. Tavanız çizik değilse ve altını yeterince yağladıysanız krebiniz zorlanmadan ters çevrilecektir. Kalan krep karışımını da aynı şekilde pişirin ve muzlu rulo sarmaya geçin. Muzları soyun. Hazırladığınız krepleri tek tek alarak üzerine 1 yemek kaşığı balı yayın. Muzun üzerine sarın. Kalan kreplere de aynı işlemi uygulayın. Hazırladığınız muzlu krep rulolarını dilimleyin

