



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU KREMŞANTİLİ ÇİKOLATALI KREP

2 adet yumurta
1 su bardağı uyn
2 yemek kaşığı pıudra şekeri
2 yeme kkaşığı kakao
1 çay bardağı süt
1 yemek kaşığı erimiş tereyağı
Tuz
1 paket krem şanti
3 adet muz
2-3 damla vanilya esansı
1 yemek kaşığı yağ (tavayı yağlamak için)
Üzeri için:
1 paket hazır çikolota sosu
Yarım kilo süt

Çukur bir kaptta süt, yumurta, şeker, vanilya esansı, erimiş tereyağını ekleyerek çırpın, geri kalan malzemeleride ekleyerek tekrar çırpmaya devam edin.

Teflon tavayı hafif ateşe koyun, içini yağlayın, hazırladığımız krepten bir kepçe ile tavaya dökün, her iki yüzünü pişirin.

Piştirilen krepler soğuduktan sonra soyduğumuz muzı içinek koyarak sütle ile çırpılmış kremşantiyi sürüp rulo yapalım.

Hazırladığımız çikolota sosunu süt ile pişirip üzerlerine gezdirelim, servis tabağına alalım.

