



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU KREP

1 yumurta
1,5 çay bardađı su
Yarım ay bardağı pudra ekeri
1 ay bardađı un
1 yemek kaşığı kakao
1 paket vanilya
1 adet muz
Servis için:
Çikolata sosu veya tahin ve bal

Yumurta ve suyu iyice çırpın. Pudra ekerini ilave edip karıştırmaya devam edin. Sıvı karışıma un, kakao ve vanilyayı ekleyin. Pürüzsüz bir karışım olması için ırpıcı kullanın. Bir yemek kaşığı yağla tavanızı yağlayın. Tavanız yapışmaz özellikliyse yağa gerek yoktur. Her bir krebi altlı üstlü göz göz olacak biçimde pişirin. Tava yanmaz Kreplerin uç kısmına muz koyup rulo yapın. 2 santimetre kalınlığında dilimleyerek çikolata sosuna veya ballı tahine bulayın.

