



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU RULO KREP

240 gr (2 su bardağı) tatlı krep hamuru
4 büyük muz (kabukları soyulup, 2,5 cm kalınlığında dilimlenmiş)
4 çorba kaşığı krema
1 portakal kabuğu (ince rendelenmiş)
3 çorba kaşığı şeker
125 gr (2/3 su bardağı) badem (kıyılmış)
2-3 su bardağı rafine yağ
2 çorba kaşığı portakal suyu

Muzlu rulo krepleri, yemeklerden sonra tatlı olarak servis edebilirsiniz.

Krep hamurundan 2 çorba kaşığı alıp, küçük bir kaba aktararak, bir kenara bırakınız. Kalan krep hamurunu krep tarifine uygun olarak pişiriniz. Orta boy bir kasede muzları bir çatalla eziniz. Krema, portakal kabuğu rendesi, 1 çorba kaşığı şeker ve bademleri ekleyip, tahta bir kaşıkla dövünüz.

Pişirdiğiniz krepleri tezgaha yanyana diziniz. Ortalarına harcı eşit olarak koyup, bohça gibi katlayınız. Katların birleşme yerine ayırmış olduğunuz krep hamurundan serpip, kat yeri alta gelecek biçimde, bir servis tabağına diziniz.

Derin bir tavanın yada kızartma tenceresinin 1/3'ünü rafine yağla doldurup, yağı orta ateşte kızdırınız. Krepleri dikkatlice tavaya (ya da tencereye) koyup 2 dakika, üstleri hafifçe kahverengileşene kadar kızartınız. Bir delikli kepeyle krepleri tavadan (ya da tencereden) alıp, kağıt peçete üstünde fazla yağlarını süzdürünüz.

Bütün krepler kızardıktan sonra, bir servis tabağına aktarıp, üstlerine portakal suyunu ve kalan 2 çorba kaşığı şekerini serpererek, servis ediniz.

Not: Daha keskin bir tad istenirse, portakal kabuğu rendesi yerine, limon kabuğu rendesi kullanılabilir.