



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU VE ÇİKOLATALI KREP

Klasik pankek hamuruna 2 çorba kaşığı kadar kakao ekleyip karıştırın. ay tabağından biraz daha büyükçe pankekler hazırlayın. 100 gr bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Ocaktan alın. 2 muzı soyup dilimleyin. Muz dilimlerini pankeklerin üzerine paylaştırıp iki kenarını üst üste gelecek şekilde kapatın. Eritilmiş çikolatayı pankeklerin üzerine incecik gezdirin. Servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:18376 • adı:Muzlu ve ikolatalı Krep • gönderen:Figaronun Düęünü • indirme tarihi:01.05.2024 - 12:20