

Cikolatali Muzlu Krep

Malzemeler

1 adet yumurta

1 su bardagi un

2-3 tatli kasigi kakao

1 tutam tuz

1 cay kasigi kabartma tozu

2 su bardagi sut

1 paket sekerli vanilya

Pisirmek icin siviyağ

Ici icin:

4 adet muz

Cikolatali sos

Nutella

Yapilisi

Yumurta ve sutu iyice cirpin.Karisimin uzerine un, sut, vanilya, kakao, tuz ve kabartma tozunu ekleyerek akiskan bir karisim elde edinceye kadar cirpin.

Diger yanda teflon tavayi yaglayin ve isitin. Tava isininca icine 1 kepce hamur dokun.

Kepcenin tersi ile tavaya yayarak uzeri goz goz oluncaya kadar pisirin ve diger tarafini cevirin. Krep pisince servis tabagina alin. Tum krepler bitene kadar ayni islemi yapin.

Krepin icine isteginize gore nutella, bal ya da kaymak surerek 1 adet muz koyarak rulo yapin.

Uzerine cikolata sosu veya pudra sekeri dokerek servis edin.Ister kahvaltılarda ister tatli ikrami olarak misafirlerinize cikarabilirsiniz