

## Muzlu Kolay Tatli

### Malzemeler

4 adet buyuk boy muz

1 paket krem santi

1 paket vanilyali puding

Sut

80 gr bitter cikolata

Suslemek icin sekerlemeler

### Yapilisi

Ilk olarak muzun kabuklarini soymadan esit parcalara bolun.Daha sonra kasik yardimiyla iclerini biraz oyun.1 paket krem santiyi uzerinde yazan gibi hazirlayin.Daha sonra toz halindeki vanilyali pudingide krem santiye katip karistirin.Cok koyu olursa sut koyabilirsiniz.Cikolatayi benmari usulu eritip muzlarin altini cikolataya bulayin.Daha sonra sekerlemeye bulayin.Findik veya cevizede bulayabilirsiniz.Son olarak hazirladiginiz krem santiyi muzlarin oyuk kismini dolduracak sekilde krema sikma torbasiyla doldurun.Afiyet olsun