



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BALLI MUZLU KREP

1 su bardağı Süt  
2 adet Yumurta  
1 paket Vanilya  
1 su bardağı Un  
1,5 çay bardağı Toz şeker  
İçerisine:  
3 adet Muz  
Üzeri İçin:  
100 gr Karakovan Balı  
Yeterince Pudra Şekeri  
100 gr Margarin

Yumurta, toz şeker, vanilya, un ve sütü mikserle çırpın  
Teflon tavayı hafifçe yağlayın ve krep hamurundan 1 kepçe kadarını tavaya dökün.  
İki tarafıda hafif kızarıncaya kadar pişirin.  
Hamur bitinceye kadar işlemi tekrarlayın.  
Kreplerin üzerlerine bal döküp ve aralarına muz dilimleri yerleştirerek servis edin.

