



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU MUZLU KREP

2 kahve fincanı un
1 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 tutam tuz
Kızartmak için:
100 gram yağ
İç için:
1 kahve fincanı sanayağ
1+1/2 su bardağı toz şeker
6 adet muz
1 adet limon
2 çorba kaşığı ceviz içi

Un, kabartma tozu ve tuzu derin bir kapta harmanlayın. Yumurtayı küçük bir kasede çırpın ve unlu karışıma ekleyin. Sütü ilave edip mikserle iyice karıştırın.

Tavada biraz yağı kızdırın. Hazırladığınız karışımdan tavanın tabanını kaplayacak kadar dökün. Bir tarafı kızarınca, kapak yardımıyla ters çevirip arka yüzünü de pişirin. Hamur bitinceye kadar işlemi sürdürün.

Yağı ve 1 kahve fincanı toz şekeri küçük bir tavada eritin. Muzları dilimleyip şekerli yağa ekleyin ve yumuşayana kadar pişirin. Limon suyunu ilave edip karıştırın ve ateşten alın.

Yağlanmış fırın tepsisine bir krep yerleştirin. Üzerine muzlu karışımdan yayın ve tekrar kreple kapatın. En üstte krep kalacak şekilde bir kat muz bir kat krep döşeyin. Ceviziçi ve kalan tozşekeri en üstteki krebin üzerine serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 10-15 dakika pişirin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

