



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUZLU BALLI KANEPELER

Krep için:

- 1 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı un
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 su bardağı süt

İçi için:

- 2 adet küçük boy muz
- 2 tatlı kaşığı bal

Süslemek için:

- 2-3 dal taze nane
- 1 tatlı kaşığı şeker

Önce krep malzemeleriyle eritilmiş margarin de koyarak iki adet krep pişirin ve pişirdiğiniz kreplere kaşık ile bal sürün, içine soyduğunuz muzı koyup rulo gibi sarın, kürdanları tam ortasına saplayın (ezmemeye çalışın) Sonra iyi kesen bir bıçak ile dilimleyin, taze nane ile süsleyip kanepeleri servis edin.

