



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU FISTIKLI KREP

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 3 Adet yumurta
- 1 Çay Kaşığı bal
- 1 Bardak süt
- 2 Adet muz
- 1 Bardak un
- 1 Çay Bardağı Antepfıstığı Çekilmiş
- 1 Yemek Kaşığı hindistancevizi
- 1 Çay Bardağı toz şeker

Yumurta, süt, un ve 1 tatlı kaşığı toz şekeri iyice çırpın. 25 cm. çapındaki teflon tavasına sana margarini koyun ve iyice yağlayın. Hazırladığınız hamuru 4'e bölün ve her birini, iki tarafını da çevirerek kızartın (hamur tavanıza incecik dökülmeli). İç malzemenin hazırlanışı Muzu dilimleyip bal, fıstık ve hindistan cevizi ile beraber karıştırın. Kreplerin içine ya da üzerine koyarak servis yapın.