



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU KREP

<https://www.elele.com.tr>

1 su bardağı un
1 yumurta
1 çay kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
1.5 çay bardağı süt
6 yemek kaşığı sürülebilir çikolata
2 muz
Üzeri için:
Toz antepfıstığı

Un, yumurta, şeker, zeytinyağı ve sütü pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar çırpın. Yapışmaz tavaya 1 kepçe krep hamuru dökerek yayın. Her iki tarafını çevirerek orta ateşte pişirin. Harç bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Hazırladığınız krep hamurlarının üzerlerine sürülebilir çikolata sürün Kabuklarını soyduğunuz muzları bütün olarak ortalarına yerleştirip rulo şeklinde sarın. Üzerine Antep fıstığı serpin. Dilimleyerek servis yapın.

