



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU KREP

2 su bardağı süt
2 adet yumurta
1 çay kaşığı toz maya
1 çorba kaşığı şeker
1 su bardağı un
1 adet muz
1 tutam tuz
Sıvı yağ
Marmelat

Ilık süt, şeker ve maya eritilir. Üzerine yumurta, ezilmiş muz ve tuz katılır. Un eklenir. Boza kıvamından cıvık olursa biraz daha un eklenir. İyice çırpılır. 10 dakika dinlendirilir. Teflon tavaya az yağ konur. 1 kepçe hamurdan dökülür. İki yüzü pembe kızartılır. Hamur bitene kadar aynı işlem tekrarlanır. Kreplerin arasına marmelat konarak servise sunulur.