



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI MUZLU KREP

1 su bardağı Süt
2 adet Yumurta
1 paket Vanilya
1 su bardağı Un
1,5 çay bardağı Toz şeker
İçerisine:
3 adet Muz
Üzeri İçin:
100 gr Karakovan Balı
Yeterince Pudra Şekeri
100 gr Margarin

Yumurta, toz şeker, vanilya, un ve sütü mikserle çırpın
Teflon tavayı hafifçe yağlayın ve krep hamurundan 1 kepçe kadarını tavaya dökün.
İki tarafıda hafif kızarıncaya kadar pişirin.
Hamur bitinceye kadar işlemi tekrarlayın.
Kreplerin üzerlerine bal döküp ve aralarına muz dilimleri yerleştirerek servis edin.

