



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI MUZLU KREP

İlkay Öztürk

2.5 Su Bardağı Un
3 Adet Yumurta
2 Su Bardağı Süt
1.5 Çay Bardağı Toz Şeker
1.5 Çorba Kaşığı Tereyağı
3 Adet Muz
5 Çorba Kaşığı Bal

Un, yumurta, süt ve şekeri derin bir karıştırma kabında mikserle 2-3 dakika çırpalım. Teflon tavada küçük bir parça tereyağını eritem. Hamurdan 1 kepçe alıp tavaya dökelim. (Pankek gibi pişireceksek hamuru, çapı 10 cm olacak şekilde dökelim. Krep gibi pişirmek istiyorsak hamurumuzu tüm tavaya yayalım.) Krebin iki tarafını da pişirelim. Hamur bitene kadar işlemi sürdürelim. Aralarına dilimlediğimiz muzları yerleştirelim. Üzerinde balı gezdirelim ve servis yapalım.