



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI MUZLU KREP

2,5 su bardağı un
3 adet yumurta
2 su bardağı süt
1.5 çay bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı margarin
3 adet muz
5 çorba kaşığı bal

Un, yumurta, süt ve şekerini derin bir karıştırma kabında mikserle 2-3 dakika çırpalım. Teflon tavada küçük bir parça margarini eritem. Hamurdan 1 kepçe alıp tavaya dökelim. (Pancake 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.