



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOYURAN KREP

2 kahve fincanı un  
1 adet yumurta  
1 su bardağı süt  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
1 tutam tuz  
2 yemek kaşığı ısıvı yağ  
1 kahve fincanı margarin  
1/2 su bardağı toz şeker  
6 adet muz  
1 adet limon  
2 çorba kaşığı ceviz içi

Un, kabartma tozu ve tuzu derin bir kaptan harmanlayın. Yumurtayı küçük bir kasede çırpın ve unlu karışıma ekleyin. Sütü ilave edip mikserle iyice karıştırın.

Tavada biraz sıvıyağı kızdırın. Hazırladığınız karışımdan tavanın tabanını kaplayacak kadar dökün. Bir tarafı kızarıncaya, kapak yardımıyla ters çevirip arka yüzünü de pişirin. Hamur bitinceye kadar işlemi sürdürün.

Yağı ve 1 kahve fincanı toz şekerini küçük bir tavada eritin. Muzları dilimleyip şekerli yağa ekleyin ve yumuşayana kadar pişirin. Limon suyunu ilave edip karıştırın ve ateşten alın.

Yağlanmış fırın tepsisine bir krep yerleştirin. Üzerine muzlu karışımdan yayın ve tekrar kreple kapatın. En üstte krep kalacak şekilde bir kat muz bir kat krep döşeyin. Ceviziçi ve kalan tozşekerini en üstteki krebin üzerine serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 10-15 dakika pişirin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapın.

