



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCE KREPLER

1 avuç NESFIT® Çikolatalı
1 Muz
0,5 Muz - Süslemek için
0,5 çay kaşığı Kabartma Tozu
160 ml Süt
80 g Un
1 Tutam Tuz
1 avuç Eritilmiş Yabanmersini
1/4 Fincan Akçaağaç pekmezi veya agav şurubu

1 muzun ve sütü bir blender'da karıştırın.

Bu karışımı bir kasede un, kabartma tozu ve tuzla karıştırın. Birkaç dakika dinlendirin.

Bir patates ezici ile bir avuç dolusu NESFIT Çikolatalı gevreği ezin. Bunu çok fazla karıştırmadan karışıma ekleyin.

Yapışmaz bir tavaya, küçük bir kepçeyle krep karışımından dökün ve üzerine NESFIT Çikolatalı gevrek serpin.

Yaklaşık 3 dakika sonra kahverengileştiği anda, diğer tarafını çevirmek için krep ters çevirin.

Tüm krep karışımını pişirin.

Krepleri bir tabağa üst üste dizin ve yuvarlak muz parçaları, yabanmersini ve akçaağaç pekmezi veya agav şurubu ile servis edin.

