



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREP DİLİMLERİ

Un
Süt
Yumurta
Tuz

Derince bir kapta 1 yumurta, yarım su bardağı un, yarım su bardağı süt ve bir çimdik tuz, hepsi birden çırpma teli ile pürüzsüz olana kadar çırpılır. Bu arada tava ocağın üstüne konur. Isınırken çok az sıvı yağ sürüp bir kepçe ile ilk krep dökülür, Tava sağa sola eğilerek krebin yayılması sağlanır. Ne kadar ince olursa o kadar makbuldür. Yanlarından spatula ile kaldırılıp bakılır, altının rengi değişmeye başlayınca diğer yüzü çevrilir. Pişen krepler üst üste bir tabağa alınır. Daha sonra krep düz bir zemine yayılarak her tarafına gelecek şekilde nutella sürülür. Soyulmuş bütün bir muz yerleştirilir ve rulo yaparak sarılır. Sonrasında da dilim dilim kesilir.

