



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MUZLU KREP

1 yumurta  
2 orba kaşığı un  
1 orba kaşığı pudra şekeri  
150 gr. süt  
Yarım paket vanilya  
2 tane muz  
1 orba kaşığı bal  
1 orba kaşığı tereyağı  
1 ay kaşığı tarçın  
1 orba kaşığı rende badem  
1 orba kaşığı esmer şeker

Yumurta, un, pudra şekeri, vanilya, süt boza kıvamına gelene kadar karıştırılır. arçelik'in (ızgara) grill'inde krep halkalarını kullanarak, her bir halkanın içine 1 kepçe karışım atılır. ayrı bir tavaya tereyağ, esmer şeker, bal ve tarçın konulur. her muzunu 4 eşit parçaya bölerek tavadakilerle birlikte 5 dk. kızartılır. bu kızaran muzlar kreplerin üstüne dizilir. badem ve kalan sosla servis yapılır.

Not: Arzu ederseniz dondurma ve krema da kullanabilirsiniz.

---