



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU KREP

MALZEMELER

1 tatlı kaşığı toz şeker
2.5 su bardağı süt
1 tutam tuz
100 gr bal
5 yumurta
200 gr un
sıvı yağ

HAZIRLANIŞI

Yumurtaları, şekerini, unu, tuzu, 2 tatlı kaşığı sıvı yağı sütle karıştırın.
Yapışmaz bir tavayı ısıtıp içine biraz sıvı yağ dökün. Yağı tavanın her yerine eşit yayın ve fazlalığını alın. Hazırladığınız krep hamurundan ince bir hamur yapacak kadar alarak teflon tavaya dökün. Sallayarak her yere eşit oranda dağılmasını sağlayın. İki tarafını da aynı şekilde kızartıp, tavadan alın. Gereklikçe tavayı yağlayarak bütün krepleri kızartın. İçlerine bal döküp. dilim dilim kestiğiniz muzları balın üzerine yerleştirin. Rulo yapıp, dilimleyerek servis yapın.