



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU KREP

150 gr (1+1/4 su bardağı) tatlı krep hamuru
4 muz (kabukları soyulup, küçük parçalara kesilmiş)
65 gr (14 su bardağı) krema
1 orba kaşığı şeker
2 orba kaşığı badem (kırılmış)

Krepleri, krep tarifine uygun kızartıp, sıcak olarak saklayınız.

Büyük bir kasede muz, krema ve şeker karıştırıp çatalla pürütsüz olana kadar eziniz.

Krepleri tezgaha düzgünce yayıp, üstlerine 2'şer çorba kaşığı muzlu karışımдан koyunuz. Krepleri önce ikiye, sonra yeniden ikiye olmak üzere dörde katlayınız.

Krepleri yan yana büyük, yayvan bir servis tabağına dizip, üstlerine bademleri serperek servis ediniz.