



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MUZLU KREP SARDI

Krep için:

2 adet yumurta

1 su bardağı süt

1 fiske tuz

1, 5 su bardağı un

Az sıvıyağ

İç için:

2 su bardağı süt

1 çorba kaşığı pirinç unu

Yarım çorba kaşığı nişasta

1 çay bardağı şeker

1 paket vanilya

1 adet büyük muz

Önce iç hazırlanır, muz dışındaki malzemeler tencereye konur, karıştırarak pişirilir. Soğumaya bırakılır. Krep malzemesi çırpılır. Yayvan bir tavaya az sıvıyağ konur, iyice ısınınca kepçe ile krep hamuru dökülür. Pişince çevrilir. Hamur bitene kadar aynı işlem tekrarlanır. Soğuyan muhallebiye küp küp doğranmış muz eklenir ve karıştırılır. Kreplere yeteri kadar iç konur ve sarılır.