



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NARLI KREP

Elif Korkmazel

1 orba kaşığı margarin
2.5 su bardağı un
6 adet yumurta
2.5 su bardağı süt
1 paket vanilya
Tuz Bağlamak için
1 adet limon
İçi için:
2 adet nar
2 adet muz

Un, yumurta, süt, vanilya ve tuzu çırpın. Kepeyle karışımından alıp yağlanmış tavada arkalı önlü kızartın. Nar tanelerini ve dilimlenmiş muzı kreplerin içine doldurun. Limon kabuklarını ince şerit biçiminde kesin. Kaynar suya atıp birkaç saniye pişirin. Süzüp kağıt havluya sarın. Krepleri kese biçiminde kapatıp limon kabuklarıyla bağlayın. Üzerine pudra şekerini serperek servis yapın.