

Krep Pasta

Malzemeler

2 yumurta

1.5 su bardagi un

Yarim su bardagi sut

Aycicegi yagi

Ic malzeme icin

3 su bardagi sut

1.5 cay bardagi un

1 cay bardagi toz seker

6 muz

1 cay bardagi iri cekilmis Antep fistigi

Yapilisi

Un ve sutu bir kapta puruzsuz oluncaya kadar cirpin. Yumurtalari ekleyip cirpmaya devam edin. Yapismaz yuzeyli tavaya 1 yemek kasigi aycicegi yagi aktarip iyice yayın. 1 kepce hamur dokup tavayi hafifce sallayin. Kreplerin her iki yuzunu pisirin. Muhallebi icin, sut, un ve toz sekeri bir tencerede surekli karistirarak orta ateste pisirin.(Dilerseniz muhallebinizi kakaolu da hazirlayabilirsiniz. Cocuklariniz daha cok sevecektir.)Sogumaya birakin. Her krebin icine muhallebiden yayip bolca ince cekilmis Antep fistigi serpin. Uzerine dilimlenmis muz yerlestirip sikica rulo seklinde sarin. Uzerine pudra sekeri serpip dilimleyerek servis yapin.

Muzlu krep pasta artik hazir, afiyet olsun.