



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HURMALI BALLI TARÇINLI CEVİZLİ KREP

- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 2 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı sıvıyağ
- Tuz
- 1 kase petek bal
- 1 çay bardağı çok iri bıçakla kesilmiş ceviz
- 1 çay kaşığı tarçın
- 7-8 adet hurma (çekirdeği çıkarılıp blendırdan geçir)

Çukur bir kaptaki bütün krep malzemesi karıştırılır orta ateşe büyüklükte tava konur.

Tava yağlanır, sonra bir kepçe krep dökülür, altı üstü güzelce pişirilir.

Düz bir tabağa alınır, çatalla ezdiğimiz petek baldan sürülür, tarçın serpilir, üstüne blenderdan geçirelen hurma konur, bıçakla kesilmiş ceviz konur, rolo yapılır servis tabağına alınır.

