



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ CEVİZLİ BALLI MUĞLA KREBİ

3 kaşık margarin
1 bardak süt
1 bardak un
1 tutam tuz
2 adet yumurta
5 çay kaşığı bal
1 çay kaşığı dolusu tarçın
1 çay bardağı ceviz içi
15 adet kuru mor güz inciri

Yumurta süt, margarin un ve tuzu ekleyip krebimizi tavada pişirelim Dövülmüş ceviz içi, bal, tarçın ve ince ince kıyılan kuru mor güz inciri derin bir kasede karıştırılır.

Kreplerin içine paylaştırılan malzeme, kreplerin her yeri kaplanacak şekilde yayılır.

Krep sıkıca sarılarak dürüm haline getirilir.

Eşit aralıklarla kürdanlanan krepler kesilir.

