



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TRABZON HURMALI KREP

1 kutu hazır krep malzemesi  
1.5 su bardağı süt  
1-2 adet Trabzon hurması (çok olgunlaşmış olmalı)  
3-4 çorba kaşığı tozşeker  
Yarım portakalın rendelenmiş kabuğu  
Tavayı yağlamak için:  
Sıvıyağ

Hazır krep malzemesine sütü ilave ettikten sonra iyice çalkalayın.  
Ocağa oturttuğunuz yapışmaz yüzeyli tavayı yağladıktan sonra ısıtın.  
Isınan tavaya iyice çalkaladığınız krep karışımından sıkın. Tavayı sağa-sola hareket ettirerek malzemenin yayılmasını sağlayın.  
Krebin altı piştiğinde spatula yardımıyla alt-üst çevirin.  
Hurmaların kabuğunu soyduktan sonra içlerini püre haline getirin.  
Tozşeker ve rendelenmiş portakal kabuğu ile karıştırın.  
Kısık ateşte arada bir karıştırarak koyulaşmaya başlayana dek pişirin. Fazla koyulaşmadan ocaktan alın ve soğumaya bırakın.  
Krebin içine hurma püresi sürün.  
Rulo sarıp dilimleyerek servis yapın.

Not: Bir kutu krep malzemesinden yaklaşık 6 adet krep yapılıyor. Arzuya göre ruloların üzerine pudraşekeri ya da çikolata sosu ekleyerek servis yapabilirsiniz.

