



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

PORTAKALLI KREP



2 Adet yumurta
7 Çorba kaşığı un
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı portakal suyu
1 Adet portakal kabuğu rendesi
2 Çorba kaşığı pudra şekeri
Yarım çay kaşığı karbonat
6 Çorba kaşığı sıvıyağ
6 Çorba kaşığı portakal reçeli

- # Yumurta ve pudra şekeri, çırpılır.
- # Üzerine reçel ve yağ hariç diğer malzemeler konur, pürüzsüz bir hal alana kadar çırpılır.
- # Teflon tavaya 1 kaşık yağ konur, ısınınca üzerine 1 kepçe krep hamuru konur.
- # Orta ateşte tava sallanarak, iki yüzü pembe renk alana kadar pişirilir.(6 adet krep çıkar)
- # Servis tabağına alınır, arasına portakal reçeli konur, rulo yapılarak, servise sunulur.

Not: Portakallı krepı çevirmek, diğer kreplere göre daha zordur, portakal suyu ve şeker nedeniyle tavaya yapışabilir.