



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKALLI KREP

Eyüp Sevinç

- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 yumurta
- 1 su bardağı süt
- Yarım su bardağı buğday unu
- Yarım su bardağı mısır unu
- 1 çay kaşığı karbonat
- 15 gr tereyağı
- Yeteri kadar şeker
- 1 adet portakal

Çukur bir kaptaki süt ve yumurtaları iyice çirpin. Buğday unu, mısır unu ve karbonatı ekleyip çirpmaya devam edin. Bir peçete ile teflon tavayı yağlayıp karışımı döküp kızartın. Kağıt havlu üzerine çıkartıp portakalların filetoalarını çıkartın ve taze nane yapraklarıyla birlikte krep hamurunun içine sarıp servis edin.

