KREP İÇİNDE PORTAKAL

(FLAN DE NARANJA)

100 gr. un
1 yemek kaşığı ayçiçek yağı
1 Çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı portakal suyu
4 adet portakal dilimi
1 yemek kaşığ nişasta
2 yemek kaşığı toz şeker
1 su bardağı su

Unu, ayçiçek yağı ve su ile karıştırarak hamur haline getirin ve 10 dakika bekletin. Hamuru merdane yardımıyla ince bir şekilde açın. Yuvarlak olarak kesilmiş hamuru, saç üzerinde iki tarafı da kızaracak şekilde pişirin. Ayrı bir kapta portakal suyu, şeker ve az miktarda suyu kaynatın. Yine bir tarafta nişastayı suda eritin. Nişastayı portakal filetoları ile 2-3 dakika kısık ateşte kaynatın. Karışım soğuduktan sonra pişen ekmeklerin içine yerleştirin.

© lezzetler.com tarif no:19710 • adı:Krep İçinde Portakal • gönderen:sardunya • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:46