



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KREP SÜZET

1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı toz şeker
15 cl portakal suyu
1 çay kaşığı limon suyu
4/6 adet krep

Ocak misafir önünde yakılır. Flambe tavaına şeker konulup ateşe oturtularak ısıtılır, Şeker iyic eriyince tereyağı konup karıştırılarak karamelize edilir. Şeker açık kahverengi olunca portakal suyu ilave edilir. Şeker eriyene kadar karıştırılarak kaynatılır. Limon suyu konarak parfümlenir. Krepler teker teker tavaya konarak ısıtılır her birine istenilen şekil verilir. Tava ateşte alevlendirilir. Alevler sönünceye kadar tava hafif sallanır. Daha sonra tabaklara konarak servis edilir.