



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKAL AROMALI KREP

2 adet yumurta
2 su bardağı un
1 su bardağı süt
1/2 çay kaşığı tuz
50 gr margarin
1 adet portakal aroması

Yumurtalar kırılarak güzelce çırpılır. Önce süt, daha sonra tuz, portakal aroması ve un da katılarak hiç topak kalmayacak şekilde karıştırılır. Küçük boy bir tavaya çok az yağ dökerek orta hararetli ateş üzerine konulur. Tavanın dip kısmı tamamen örtölerek yuvarlak bir şekil alacak şekilde sıvı karışımından dökölür. Tavayı salladığınızda krep hareket ediyorsa, yani artık tavaya yapışmıyorsa diğ er tarafı çevrilir. Üzeri hafifçe kahverengi olana kadar aynı işlem tekrarlanır. Bu ölçülerden yaklaşık 7-8 adet krep çıkıyor.

