



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL SOSLU KREP

1/4 su bardağı süt
2 adet yumurta
Vanilya
1/2 çay kaşığı kabartma tozu
2 kahve fincanı un
Bir tutam tuz
1 kaşık sıvıyağ
Sos için:
2 adet portakal suyu ve kabuğu
1 su bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı tereyağı

Krep için tüm malzemeyi çırpıp tel süzgeçten geçirin. Yağlanmış tavaya birer kepçe dökerek arkalı önlü pişirin. Portakallı sos için; malzemeleri bir tencereye koyun ve şeker eriyene kadar pişirin. Kaynamaya başladıktan sonra iki-üç dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Kreplerin üzerine sosu gezdirerek servis yapın.



Fotoğraf "Filiz Savaş" tarafından gönderildi. 16.12.2014