



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANANAS VE PORTAKAL DÖLDÜRÜLMÜŞ KREP

Malzemesi:

250 gr. un

1/2 çay kaşığı tuz

2 çorba kaşığı zeytinyağı veya margarin

1/2 litre süt

3 yumurta

Ananas ve portakal kompostosu

0,5 bardak portakal suyu

Hazırlanışı:

Bir kapta unun ortasını havuz gibi açın. Ortasına tuzu, yağı koyun. Sütün yarısını akıtın ve tahta kaşıkla karıştırın. Üç yumurta ve sütün diğer yarısını azar azar ekleyip akıcı bir hamur elde edin. Biraz portakal suyu ekleyin ve kızgın tavada krepleri hamuru azar azar akıtarak her iki tarafını iyice pişirin. Krepleriniz hazır olunca aralarına ananas ve portakal kompostosu ili doldurun, kıvırın. Bir tabağa dizip üstlerini portakal dilimleri ile süsleyip ve hemen servis yapın.