



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CREPE SUZETTE

<https://migros.com.tr>

2 adet yumurta
150 ml. süt
30 gr. tereyağı
120 gr. un
40 gr. şeker
10 gr. vanilya
50 gr. şeker
100 ml. portakal suyu
1 adet portakal kabuğu

1. Yumurtayı şekerle çırpın.
2. Üzerine sütü ve ocakta eritilmiş tereyağını ekleyin.
3. Sonra unu yavaş yavaş ekleyerek çırpıma devam edin.
4. İyice karıştırdıktan sonra ısınmış tavada ince bir kat halinde iki tarafını da pişirin.
5. Ardından portakal sosu için şekeri karamelize edip, yağı ve portakal suyunu ekleyin.
6. Sos kıvam alınca portakal kabuğu rendesini de ekleyin. Kreplerin üzerine gezdirin ve servis edin.

