



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CREPE SUZETTE

Yumurta 2 adet
Un 2 su bardağı
Su 1 su bardağı
Süt 1 su bardağı
Tuz 1/2 çay kaşığı
Ayçiçek yağı 1 yemek kaşığı
Sos için:
Tereyağı 4 yemek kaşığı
Portakal 2 adet
Akçaağaç şurubu 3 yemek kaşığı

Krep hamuru için; yumurta, un, su, süt ve tuzu derin bir karıştırma kabına alın. Bir çırpıcı yardımıyla pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın.

Yanmaz yapışmaz tabanlı krep tavaını ayçiçek yağıyla yağlayıp yağın fazlasını alın. Hazırladığınız krep hamurundan bir kepçe kadar alıp yanmaz yapışmaz tabanlı tavaya hızlıca yaydırın.

Hafif bir renk alan krepleri ters yüz ederek pişirin. Pişirdiğiniz krepleri bir kenara alıp oda sıcaklığında dinlendirin.

Portakal sosu için; portakal kabuklarını uzun ince şeritler halinde çıkartın. Ortadan ikiye kestiğiniz portakalların suyunu sıkın.

Tereyağını küçük bir sos tenceresinde eritin. Rendelenmiş portakal kabuklarını ekleyip kısa süreli kavurun.

Akçaağaç şurubu ve taze sıkılmış portakal suyu ilavesiyle kısık ateşte 5 dakika kadar pişirdikten sonra ocaktan alın. 8. Servis tabağına aldığınız krepler üzerine hazırladığınız sıcak sosu gezdirip bekletmeden servis yapın.

