



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREP SUZET

Gereçler:

100 gr tereyağı

1 portakal suyu ve kabuğunun rendesi

100 gr pudra şekeri

8 ince krep

4 yemek kaşığı portakal suyu

Tereyağını portakal kabuğu rendesi ile karıştırarak krem haline getirin. Kaşık kaşık olmak koşuluyla şekeri ve biraz portakal suyunu da tereyağına katıp birlikte çırpın. Topaklanmaya başlayınca portakal suyu katmayı durdurun. Suzet Tereyağı önceden hazırlanıp gerek duyulana dek buzdolabında dondurularak saklanabilir. Servis yapmak istediğinizde, Suzet Tereyağını bir tavanın içinde ısıtın. (Bu ısıtma işlemini yemek masasının yanına koyduğunuz servis masasında da yapabilirsiniz) Krepleri birer birer tavanın içine koyarak tereyağlı sosu kaşıkla üzerlerinden geçirin. Sonra ikiye ve yine ikiye katlayarak tavanın bir köşesine iteleyip, tavaya yeni bir tane daha atın. Hepsi katlandığında ve tereyağlı sos da giderek koyulaşıp azaldığında, portakal suyunu üzerlerine dökün. Servis yapın ve kalan tereyağlı sostan üzerlerine biraz daha dökün.
