CRèPES A LA SUZETTE

4 yumurta
150 g. un
½ litre süt
50 g. eritilmiş tereyağı
5 g. Tuz
yeteri kadar vanilya
2 adet küp şeker
1 portakal kabuğu rendesi
50 g. şeker
50 g. tereyağı
200 g. portakal suyu
3 yemek kaşığı limon

Yumurtaları kırıp şeker, tuz, vanilya ilave ediniz. Sütün ¼?ünü ilave edip tekrar karıştırınız.
Unu eleyip ilave ediniz.
Eritilmiş ama kızgın olmayan yağı ilave ediniz.
Geriye kalan sütü ilave edip tekrar karıştırınız.
En az 30dk. dinlendirip tekrar karıştırınız.
Çapı 15-20 cm. olan crèpe tavasını hazırlayınız. Dip kısmı kenarlara gelecek kadar yağlayınız.
Hazırlanan hamurdan yarım kepçe dökünüz.
Tavayı hemen hareket ettirerek her tarafına yayılmasını sağlayınız. Ocak üstünde hafif hafif sallayarak bir tarafı pişince diğer tarafını çeviriniz.
Diğer tarafını da aynı şekilde pişiriniz. Yağlı kağıt veya tahta üzerine çıkarınız.
Şeker küplerini portakal kabuğu üzerine sürterek renklendiriniz.
Flambe ateşli tatlı tavasında şeker ve şeker küplerini eriterek koyu sarı renk almasını sağlayınız.
Tereyağı ilave edip, yakmadan hemen karıştırınız.
Portakal ve limon suyu ilave ederek kaynatınız.
Her crèpe yaprağını tavadaki sos içinde ıslatıp dörde katlayınız.
Servis tabaklarına üçer üçer yerleştiriniz. Artan sosu üzerlerine gezdiriniz. Portakal dilimleri ile süsleyerek sıcak olarak servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:96874 • adı:Crèpes a la Suzette • gönderen:Saadet • indirme tarihi:02.05.2024 - 20:57