KREP SÜZET (PORTAKALLI)

150 gr (1+1/4 su bardağı) tatlı krep hamuru
4 kesme şeker
1 orta boy portakal (yıkanmış ve kurulanmış)
4 çorba kaşığı toz şeker
180 gr (12 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı (yumuşatılmış)
1/2 su bardağı portakal suyu

Krepleri, krep tarifine uygun kızartıp, sıcak olarak saklayınız.
Kesme şekerlerle portakalı, şeker portakalın yağını emecek biçimde ovunuz. Şekerleri orta boy bir kaseye koyarak, tahta kaşığın tersiyle eziniz.
Küçük keskin bir bıçakla, portakalın kabuğunu soyunuz. Kabuğun içindeki beyaz kısmı tamamen çıkarıp atarak, portakal kabuğunu çok ince kıyınız. (Portakalın içi kullanılmayacaktır) Portakal kabuklarını kasedeki şekere katınız.
Toz şekerin yarısını (2 çorba kaşığı) ve yumuşatılmış yağı ekleyip hepsini tahta kaşığın tersiyle hafif ve kabarık olana kadar dövünüz.
Portakal suyunu azar azar katıp, karışımı kremamsı kıvama getiriniz.
Küçük bir tavada portakallı yağı çok ağır ateşte eritiniz. Krepleri ucundan tutup sıcak yağa batırarak iyice bulayınız. Yavaşça krepleri ortalarından ikiye, sonra yeniden ortalarından ikiye katlayınız. Katlanmış krepleri yayvan, ateşe dayanıklı bir cam tabağa diziniz.
Kalan 2 çorba kaşığı şekeri ve yağı (kaldıysa) üstlerine dökünüz.
Küçük bir tencerede, kalan 2 çorba kaşığı portakal suyunu kaynatmadan ısıtıp, kreplerin üstüne dökünüz, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:62046 • adı:KREP SÜZET (Portakallı) • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:20.04.2024 - 04:35