



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL SALATALI KREP

2 portakal, kabuğu soyulmuş, ince dilimlenmiş
1 limonun suyu
20 gr kaju fıstığı, dövülmüş
Tarçın
3 yumurta
125 gr un
1 yemek kaşığı yulaf kepeği
Kabartma tozu
4-5 yemek kaşığı süt
4 yemek kaşığı ayçiçek yağı
Tuz
Akçaağaç şurubu, servis için

Limonun suyu, portakal dilimleri, kaju fıstığı ve bir tutam tarçını karıştırın. Bir kenarda bekletin. Yumurtaların akını ayırın ve bir tutam tuz ile birlikte kabarana kadar çırpın. Un ve yulaf kepeğini bir tutam kabartma tozu ile birlikte karıştırın. Yumurta aklarını ve sütü ekleyip iyice karıştırın. Kızgın tavaya yağı dökün ve krepleri her iki tarafı kahverengileşinceye kadar kızartıp tabaklara alın. Üzerlerine akçaağaç şurubu dökerek portakal salatası eşliğinde hemen servis edin.

