



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KREP PASTASI

2 adet portakal
1 su bardağı toz şeker
Muhallebisi için:
2 yemek kaşığı mısır nişastası
3 su bardağı süt
8 yemek kaşığı toz şeker
2 adet yumurtanın sarısı
1 paket vanilya
Krep için:
1 su bardağı süt
3 adet yumurta
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz

Portakal kabuklarını kibrit çöpü gibi doğrayıp sularını sıkın. Şekeri tavaya aktarın ve kısık ateşte karıştırarak kahverengiye dönene kadar pişirin. Ağıda kıvamına gelince portakal suyu ve kabukları ekleyip 2-3 dk. daha pişirin. Diğer tarafta; mısır nişastası, yumurta sarısı, şeker, süt ve vanilyayı orta boy tencereye aktarın, orta ısıda karıştırarak koyulaşmaya kadar pişirin. Kaynamaya başlayınca alıp soğuması için bekletin. Karışımı mikser kabına aktarın, karamel sosun yarısını ekleyerek 5 dk. çırpın.

Krep hamuru için; yumurta, un, zeytinyağı, süt ve tuzu çırdıktan sonra 15-20 dk. oda sıcaklığında dinlendirin. Hamurdan kahve fincanının ağzında bir parmak boşluk kalacak kadar alıp kızgın teflon tavada önlü arkalı pişirin. Krebi servis tabağına yerleştirip üzerine 2 yemek kaşığı muhallebi sürün. Üzerine, sostan gezdirip bir kat daha krep boyun. Malzemeler bitene kadar işlemi tekrarlayıp pastayı hazırlayın. Buzdolabında 1 saat beklettikten sonra portakal dilimleriyle süsleyin.