



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI KREP

150 gr (1+1/4 su bardağı) tatlı krep hamuru
4 kesme şeker
1 orta boy portakal (yıkayıp kurulanmış)
3 çorba kaşığı toz şeker
250 gr (1 su bardağı) tuzsuz tereyağı (yumuşatılmış)
125 gr (2/3 su bardağı) çekilmiş badem yada dövülmüş acıbadem kurabiyesi
1 kahve kaşığı vanilya esansı
3/4 su bardağı portakal suyu

Krepleri, krep tarifine uygun kızartıp sıdık olarak saklayınız.

Kesme şekerlerle portakalları, şeker portakalın yağın emecek biçimde ovunuz. Şekerleri orta boy bir kaseye koyup, tahta kaşığın tersiyle eziniz.

Küçük, keskin bir bıçakla portakalın kabuğunu soyunuz. (Portakalın içi kullanılmayacaktır) Kabuğun içindeki beyaz kısmı tamamen çıkarıp atarak, kabuğu çok ince kıyınız. Portakal kabuğunu kasedeki şekere katınız.

Yumuşatılmış yağ ve toz şekeri ekleyip, tahta kaşığın tersiyle karışımı, hafif ve kabarık bir krema kıvamına gelene kadar dövnüz. Çekilmiş badem (yada dövülmüş acıbadem kurabiyesi) ve vanilya esansını katarak iyice karıştırınız. Portakal suyunu yavaş yavaş ekleyip krema kıvamında olana kadar dövnüz.

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (190°C) getirip ısıtınız.

Krepleri tezgaha düzgünce yayıp her birinin üstüne hazırladığınız yağlı karışımdan sürünüz. Krepleri önce yarıya, sonra tekrar yandan dörde katlayarak, katlanmış krepleri yağlanmış, yayvan, ateşe dayanıklı bir cam tabağa yerleştiriniz. Krepleri fırında 10-15 dakika pişiriniz, kreplerinizi servis ediniz.