



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REÇELLİ KREP

150 gr (1+1/4 su bardağı) tatlı krep hamuru
200 gr reçel
1/4 su bardağı portakal suyu
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)
2 çorba kaşığı toz şeker

Krepleri, krep tarifine uygun kızartıp sıcak olarak saklayınız.

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (190 C) getirip ısıtınız.

Orta boy bir kasede reçel ile portakal suyunu yarısını karıştırınız.

Krepleri, tezgaha düzgünce yayıp her birinin üstüne reçelli harçtan 1 çorba kaşığı koyarak krepleri dörde katlayınız. Krepleri yanyana, büyük, yayvan, ateşe dayanıklı bir cam tabağa dizip, eritilmiş yağı kaşıkla üstlerine gezdiriniz. Toz şekeri serpip fırında 10 dakika pişiriniz.

Küçük bir tencerede, kalan portakal suyunu orta ateşte, arasıra karıştırarak ısıtınız. Cam tabağı fırından çıkarıp sıcak kreplerin üstüne döküp servis ediniz.