كريب البرتقالي

Portakallı Krep

٢ عدد بيض
٢ ملعقة طعام
٧ ملاعق حساء
نصف كوب من
نصف كوب ماء
٦ ملاعق طعام
نصف كوب ماء
٦ ملاحق طعام
١ عدد من قشر

البيض والسكر البودرة i يجلد .
يوضع عليها كل المواد ما عدا زيت ومربي , وجلد حتى أصبح سلس .
ووضع ١ملعقة طعام زيت على تفلون عموم , ويوضع عليه ١مغرفة من فطيرة عجين حتى عند تسخينها.
ويهز عموم في متوسط الحرارة , حتى تنضج الجانبين حتى يصبح اللون الوردي (ويظهر ٦عدد كريب)
تأخذ على تقديم اللوحة , ويوضع بينه مربي البرتقال , عمله لفة , يتم تقديم الخدمة .

ملاحظة: تقليب الكريب البتقالي أصعب من الكريبات الأخرى . بسبب السكر وعصير البرتقالي تلصق على العموم