



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتاي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

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 ملاعق طعام
١ عدد من قشر

- # البيض والسكر البودرة ا يجلد .
- # يوضع عليها كل المواد ما عدا زيت ومربي , وجلد حتى أصبح سلس .
- # ووضعت ١معلقة طعام زيت على تفلون عموم , ويوضع عليه ١مغرفة من فطيرة عجينة 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 البرتقالي أصعب من الكريبات الأخرى . بسبب السكر وعصير البرتقالى تلصق على العموم