



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Portağallı Krep

Portakallı Krep



2 Ədəd yumurta
7 Yemək qaşığı un
Yarım stəkan sütün
Yarım stəkan portakal suyu
1 Ədəd portakal qabığı rəndəsi
2 Yemək qaşığı pudra şəkəri
Yarım şəkər qaşığı karbanat
6 Yemək qaşığı duru yağ
6 Yemək qaşığı portakal mürəbbəsi

- # Yumurta və pudra şəkəri çırpılır.
- # Üzərinə mürəbbə və yağ xaric digər lavazimatlar qoyulur, pürüsüz bir hal alana qədər çırpılır.
- # Teflon tavaya 1 qaşığıyağ qoyulur, qızınca üzərinə 1 kəpçə krep xəmiri qoyulur.
- # Orta alovda tava sallanaraq, iki yüzü çəhrayı rinq alana qədər bişirilir.(6 ədəd krep çıxar)
- # Servis tabağına alınır, arasına portakal mürəbbəsi qoyulur, rulo yapılaraq, servis yapılır.

Not: Portağallı krepini çevirmək digər kreplərə daha çətin, portakal suyu və şəkər səbəbi ilə tavaya yapışa bilər.