



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Crepe con orange

Portakallı Krep



2 huevos
7 cucharadas de harina
1/2 vaso de leche
1/2 vaso de jugo de naranja
1 corteza de naranja rallada
2 cucharadas de azúcar en polvo
1/4 cucharadita de bicarbonato de sodio
6 cucharadas de aceite vegetal
6 cucharadas de mermelada de naranja

- # Batir los huevos con el azúcar en polvo.
- # Añadir todos los ingredientes restantes, excepto la mermelada y aceite, y batir hasta obtener una mezcla suave.
- # Coloque 1 cucharada de aceite a la sartén, cuando se pone caliente, añadir 1 cuchara de pasta de crespón.
- # Cocine a fuego medio sacudiendo el sartén hasta que ambos lados a su vez de color rosa. (Usted recibirá 6 crepes.)
- # Lugar en la placa de servicio, poner la mermelada en ellos, rollo y servir.

Nota: Para invertir el crespón con el naranja es más duro que los demás. Puede mantener la sartén por el jugo de naranja y azúcar.