



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Блины с Апельсином

Portakallı Krep



2 яйца
7 стол.ложек муки
Пол стакана молока
Пол стакана апельсинового сока
Кожура одного апельсина
2 стол.ложки сахарной пудры
Пол чайн.ложки соды
6 стол.ложек раст.масла
6 стол.ложек апельсинового варенья

- # Яйца взбить с сахарной пудрой.
- # Добавить все продукты кроме варенья и масла, хорошо перемешать, что бы не было комочков.
- # На сковороду налить 1 стол.ложку раст.масла, разогреть, вылить 1 половник теста.
- # Блин поджарить с обеих сторон до золотистой корочки, на среднем огне, (должно получиться 6 блинов).
- # Положить на серв.тарелку, намазать вареньем и свернуть рулетом.

Блины с апельсином жарить не так легко. Тесто с апельс.соком и сахаром, поэтому блин может пристать к сковороде.