

Antalya Portakallı Labneli Krep

Toplam 25 dk

Hazırlanma 15 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~232 kcal

Açılış 6/10

Antalya portakallı labneli krep, portakal kabuğu ve labneyi ince kreplerle buluşturarak ferah ve kremamsı bir kahvaltılar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 150 gr Labne
- 1 tatlı kaşığı Portakal kabuğu rendesi
- 1 su bardağı Su

Yapılışı

- Un, yumurta ve suyu çırparak hamur hazırlayın.
- İnce krepleri tavada 6 dakika pişirin.
- Labne ve portakal kabuğuyla doldurup servis edin.

PÜF NOKTASI

Portakal kabuğunu ince rendelemek kreplerde acı tat bırakmaması için önemlidir.

SERVIS ÖNERİSİ

Krepleri 110°C'de pişirin, üstüne bal gezdirip portakal ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta