

# Antalya Portakallı Labneli Krep

Toplam 25 dk

Hazırlama 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

## Yapılış

- Başlangıçta malzemeleri gözden geçirin, eksik ölçü kalması diye kapları kontrol ediniz.
- Un, yumurta ve suyu çırparak hamur hazırlayın.
- İnce krepleri tavada 6 dakika pişirin, portakallı-labneli-krep-antalya-usulu akışın.
- Labne ve portakal kabuğuyla doldurup servis edin.
- Kıvam oturunca servis edin, fazla beklerse peynirli doku sertleşir.

### PÜF NOKTASI

Portakal kabuğunu ince rendelemek kreplerde acı tat bırakmamasına yarar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Krepleri 111erin, üstüne bal gezdirip portakal ekleyin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta