



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

CRÈPE VE PAN CAKE HAMURU HAZIRLAMA İLKELERİ

Öncelikle crêpe hazırlamada kullanılan malzemeler ölçülü olmalıdır. Ölçüye uyulmazsa, hazırlanacak sıvının kıvamı olumsuz etkilenir.

Crêpeler fazla yağ istemezler. Burada kullanılan yağın amacı, crêpe'in tavaya yapışmasını önlemek içindir. Kızartmada ise dumanlanma noktası yüksek sıvı yağların kullanılması daha uygundur.

Malzemeler hazırlandıktan sonra, çukur bir kaptaki yumurtaları çırpma teli veya mikserle çırpılır. Ölçülü ve elenmiş un eklenip karıştırılır. Şeker, tuz ve tarifede varsa karbonat veya kabarma tozu eklenir. Yavaş yavaş süt eklenip çırpılarak istenilen özellikte hamur elde edilir. Hamur pütürlü olmamalıdır.

Hamur hazırlandıktan sonra en az yarım saat bekletilmelidir.
