CRèPE VE PAN CAKE HAMURU

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Yumurtaları teker teker çırpma kabının içine kırınız.
Daha önceden hazırlamış olduğunuz, elenmiş ve ölçülü unu, şekeri, tuzu, vanilyayı ilave ediniz.
Tuzlu hazırlanan crèpeler için şeker ve vanilya miktarı azaltılmalıdır.
Malzemeler çok iyi çırpılmalıdır.
Ölçülü sütün 1/4?ünü ilave ediniz. İyice çırpınız.
Önceden eritilip soğutulmuş tereyağını ilave ediniz.
Geriye kalan sütü karışımın içine dökünüz.
İyice çırpınız.
30 dk. dinlendiriniz. Tekrar çırpınız.
Ocağı yakınız
Tavayı ocağa koyunuz.
Dip kısımlara gelecek kadar yağlayınız.
Yağı eridikten sonra yarım kepçe hazırladığınız karışımdan tavaya dökünüz.
Tavayı hafifçe sallayarak crèpe?in altının pişmesini sağlayınız.
Tahta spatula yardımı ile ters çeviriniz.
Çevirdiğiniz tarafı da aynı şekilde pişiriniz.
Pişen crèpe?i yağlı kağıt üzerine alınız.

Not: Kaygana ve pan cakeler daha kalın hazırlamalısınız. Pan cakeleri fırında da pişirebilirsiniz. Crèpeler ince olmalıdır. Crèpe?lerin kenarları dantel gibi olmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:96876 • adı:Crèpe ve Pan Cake Hamuru • gönderen:Saadet • indirme tarihi:11.05.2024 - 00:37