



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CRÈPE VE PAN CAKE HAZIRLAMADA KULLANILAN ARAÇLAR

Crèpe tavaşı veya yapışmaz teflon tava: Crèpe ve pan cake hazırlamada crèpe tavaşı kullanılır. Tava 26cm. çapında 2cm. yüksekliğinde olmalıdır. Yapışmaz teflon tavalarda tercih edilir.

Crèpe spatulası veya spatula: Küçük, büyük boylarda olabilir. Teflon olması tercih edilir. Tahta spatulalar kullanılmalıdır. Madeni olanlar tavayı çizcekleri için kullanılmamalıdır.

Yumurta çırpma teli: Pütürsüz bir hamur elde etmek için kullanılır. Yinede pütür olmuşsa hamur hazırlanınca süzmek gerekir.

Ölçü kabı (kepçe, kaşık, çay bardağı): Kullanılacak kepçenin büyüklüğü önemlidir. Küçük boy kepçe ile hamur daha ince döküleceği için crèpeler ince olur.

Crèpe hazırlamada kullanılan diğer araçlar: Çukur bir kap, elek, süzgeç, rondo blender, blender veya mikser, su bardağı, çay bardağı, çorba kaşığı, çay kaşığı, fırça rende, bıçak, tencere, tahta kaşık, servis tabağıdır.

---