



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PACMAN KREP

2 adet yumurta
2 su bardağından biraz az un
1 su bardağı su
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz

Un, süt ve su ile hiç topak kalmayana kadar iyice çırpın. Yumurtaları ekleyin biraz daha çırpın. Kek hamurundan daha akıcı bir kıvamda hamur edin.

Teflon tavaya 1 çay kaşığı kadar yağ koyup eritin. Tavaya 1 kepçe hamuru dökerek yayın. Her iki tarafını çevirerek orta ateşte pişirin.

Krep hamurumuz hazır olunca krebin bir bölümünden üçgen çıkacak şekilde güzelce kesiyoruz, hamurumuza pacman şekli veriyoruz ve onu büyük bir tabağa alıyoruz.

Pacman'ın üçgen çıkmış ağız kısmının önüne krep hamurumuzdan küçük zeytin büyüklüğünde 3 adet yuvarlak krepler koyuyoruz.

Daha sonra diğer krebizimi aynı şekilde pacman yapıyoruz ve bu sefer ağızını kesmiyoruz pacman'ın alt kısmına oval şekil veriyoruz tabi buna isteğe göre şekiller verebiliriz tabağın diğer tarafına koyuyoruz.

Krep hamurundan küçük gözler yapıyoruz ve hamura koyuyoruz. Pacman krebizimiz hazır

