



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAN CAKE KREP VE AKITMA

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

Yumurtalardan yapılan tatlıların büyük bir kısmını bu grup oluşturmaktadır. Fransızlar crêpe (crêpe), Amerikalılar pan cake (pancake), Almanlar pannegquets (ponnekuets) diye isimlendirmişlerdir. Bizde karşılığı ise çeşitli yörelerde kaygana, akıtma, cızlama gibi isimler alır.

Crêpe: Hepsinden ince olarak hazırlanır.

Pan cake: Daha kalın ve küçük olarak hazırlanır. İnce uygulamaları da görülür.

Pannegquets: Oldukça kalın hazırlanır. Pişme fırında tamamlanır.

Kaygana: İsteğe göre hem ince hem kalın olarak kullanılır. Bazı yörelerde yumurta sayısı fazla tutulmuş, yapraklar kalın yapılmıştır.

Crêpe ve Pan Cake'in Kullanıldığı Yerler:

Crêpe ve pan cake sıcak veya soğuk olarak, günün her saatinde tüketilebilir. Ayrıca Crêpe börek, kebab, tatlı, ara sıcak gibi ürünlerin hazırlanmasında kullanılır.

Crêpe ve Pan Cake Garnitürleri ve Sosları:

Tatlı crêpe ve pan cakelerde sert olmayan meyveler, (Muz, kivi, çilek, mango, şeftali, kayısı v.b) meyve püresi, kestane püresi, reçel, bal ,marmelat, fındık, fıstık, badem, ceviz, krema, pudra şekeri gibi garnitürler kullanılır. Sos olarak; dondurma çeşitleri, dondurma soslari, vanilya sos, frambuaz sos, kivi sos, karamel sos, çikolata sos ve çilek sos kullanılır.

Tuzlu crêpe ve pan cakelerde sebze çeşitleri (ıspanak, mantar, havuç, kabak, taze fasulye, bezelye vb.) ile deniz ürünleri (alabalık, levrek, lüfer vb.) iç malzeme olarak kullanılır. Garnitür olarak domates, maydanoz, sivri biber, kornişon, taze kaşar, permesan peyniri, beyaz peynir vb. kullanılır.

Sos olarak ise beşamel sos, morney sos, süprem sos, krem sos, domates sos gibi soslar