



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAN CAKE

Yumurtalar kırılır, şeker, vanilya, tuz ilavesiyle aklar ve sarılar iyice karıştırılır. Biraz süt eklenir.

Un elenerek ilave edilir. Çok iyi karıştırılarak, pütürsüz, homojen hale getirilir.

Eritilmiş ama kızgın olmayan yağ ilave edilir.

Süt yavaş yavaş ilave edilerek hızla karıştırılır.

En az 30 dk. dinlendirilip tekrar karıştırılır.

Çapı 15-20 cm. civarındaki tava hazırlanır. Teflonsa çizik olmamasına dikkat edilir. Dip kısmı kanarlara gelecek kadar yağlanır.

Hazırlanan hamurdan tavanın içine dökülür. (crêpe ise ince, pan cake ise kalın olmalıdır.)

Tava hemen hareket ettirilerek muntazam bir şekilde her tarafına yayılması sağlanır. Ocak üzerinde tava hafif sallanarak bir tarafı pişince öbür tarafı çevirme hareketi ile veya spatula ile parçalanmadan çevrilir.

Diğer tarafı da çevrilir. Yağlı kağıt üzerine çıkarılır. Soğuyunca aralarına yağlı kağıt konularak üst üste dizilir.

Gereken yerde kullanılır.



Fotoğraf "konik" tarafından gönderildi. 03.02.2021