



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU PANKEK

1 adet yumurta
1 ay bardağı sıvıyağ
Yarım ay bardağı süt
1 su bardağı su
1 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
2 veya 3 su bardağı un (göz kararı)
Arası için:
1 paket sade pasta kreması
1 su bardağı süt
Çikolata sosu İçin:
Yarım ay bardağı un
Yarım ay bardağı kakao
1 ay bardağı toz şeker
2 su bardağı süt

İlk olarak pankeklerimizin hamurunu yapmaya başlayalım. Bunun için çırpma kabına bütün malzemelerimizi alalım ve mikserle iyice çırpalım kek hamuru kıvamına getirelim. Yağsız bir tavayı ocağı alalım ve hamurumuzdan birer çorba kaşığı tavamıza dökelim ve geniş geniş olarak yağsız bir şekilde pişirelim. Birbirlerine yapışmamaları gerekiyor. Daha sonra dikkatli bir şekilde hamurlarımızı çevirelim ve diğer taraflarını da pişirelim. Pişirdiğimiz pankeklerimizi bir kaba alıp soğumaya bırakalım. Öte yandan çikolata sosumuzun malzemelerini bir tencereye alalım ve tenceremizi ateşe alıp karıştırarak 3-4 dakika pişirelim. Pişen sosumuzu ateşten alalım ve soğumaya bırakalım. Pasta kremasını mikser kabına alalım, sütü üzerine dökelim ve mikserle çırpalım. Pasta kremamızı pankeklerin arasına sürelim ve pankeklerimizi üst üste yerleştirelim. Soğuyan ikolata sosumuzu pankeklerimizin üstüne dökelim ve servis yapalım.

