



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI PANKEK

2 adet orta boy tatlı elma
1+ 2/3 bardak un
1 kaşık esmer şeker
1,5 çay kaşığı kabartma tozu
1 tutam tuz
3/4 bardak hindistancevizi sütü
2 adet yumurta
1/2 bardak erimiş tereyağı

Elmaları rendeleyin. Başka bir kaptaki un, şeker, kabartma tozu ve tuzu karıştırın. Ardından hindistancevizi sütü, yumurta, erimiş tereyağını ve elmaları ekleyerek tekrar karıştırın. Üstünü örtüp oda sıcaklığında yarım saat bekletin. Tavayı hafif yağlayıp kaşık kaşık dökerek pişirin.

