



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI PANKEK

Malzeme

- 1,5 su bardağı un
- 185 g süt
- 1 adet yumurta
- 1 adet elma
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- Yarım su bardağı pudra şekeri
- 1 çay kaşığı tarçın
- Kızartmak için sıvı Sana
- Üzeri için Sana ekmek üstü

Hazırlanışı

Derin bir kâbin içine elma hariç tüm malzemeyi koyup, mikserle karıştırınız.

Elmanın kabuklarını soyduktan sonra rendeleyip, karışıma ilave ediniz.

Yayvan bir tavayı Sıvı Sana ile yağlayıp, tava iyice kızdıktan sonra içine 1 kepçe karışımdan döküp, hamurların her iki tarafını da iyice kızartınız.

Kızaran küçük gözlemeleri, havlu kâğıtlı tabağa alınız.

Elmalı gözlemeler sıcak iken üzerine Sana ekmek üstü sürüp, sıcak olarak servis ediniz.