



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUZLU ÇİLEKLİ PANCAKE

1 + ¼ su bardağı un (250 gr)  
2 su bardağından 1 parmak az süt (420 ml)  
½ çay bardağı toz şeker (50 gr)  
2 çorba kaşığı tereyağı, eritilmiş (50 gr)  
2 adet yumurta, çırpılmış  
8 gr Pakmaya Hamur Kabartma Tozu  
½ paket Pakmaya Şekerli Vanilin  
½ çay kaşığı tuz  
2 adet muz, dilimlenmiş  
15 adet çilek, dörde bölünmüş  
Kavrulmuş fındık, kabaca doğranmış  
Bal

Un, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu, toz şeker, Pakmaya Şekerli Vanilin ve tuzu bir kaptaki karıştırın. Yumurtaları süt ve eritilmiş tereyağı ile birlikte başka bir kaptaki karıştırın ve unlu karışıma ekleyip çırpın. Yapışmaz tabanlı orta boy bir tavayı ısıtıp tereyağı ile hafifçe yağlayın. Pancake harcınızdan ufak bir kepçe alıp tavaya boşaltın.

2 dakika pişirdikten sonra spatula yardımıyla diğer yüzünü çevirin. 2 dakika daha pişirip tavadan alın. Tüm pancake[?]leri aynı şekilde pişirin, her seferinde tavanızı hafifçe yağlayın.

Pancake[?]leri bir tabağa üst üste dizip üstlerine çilekleri ve muzları yerleştirin. Fındık parçalarını serpiştirip bal gezdirerek servis edin.

