



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU PANCAKE

2 adet yumurta
2 yemek kaşığı toz şeker
200 ml. süt
1,5 su bardağı un
4 tatlı kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
Servisi için:
1/2 su bardağı şekerless çığ krema
90 gram bitter çikolata

Yumurtalar ve toz şekeri derin bir karıştırma kabına alın. Mikser yardımıyla, hızlı devirde karıştırın. Süt, un, kabartma tozu ve kakao ilave ettikten sonra karıştırma işlemini sürdürün. Koyu kıvamlı fakat hafif akışkan bir hamur elde etmelisiniz. Yanmaz/yapışmaz tabanlı tavayı çok az miktarda sıvı yağla yağlayın. Yağın fazlasını kağıt havlu yardımıyla alın. Hazırladığınız hamur karışımından bir büyük kaşık kadar alıp tavaya dökün. Yuvarlak bir şekil alan hamurları, her iki tarafını da ters çevirip orta ateşte renk alana kadar kızartın. Şekerless çığ kremayı kısık ateşte kaynamaya bırakın. Üzeri köpük köpük olmaya başladığında ocaktan alın. Küçük parçalara ayırdığınız bitter çikolatayı, kaynama noktasına gelen kremaya ekleyip kendi sıcaklığında erimesini sağlayın. Servis tabağına aldığınız pankekleri üst üste dizin. Hazırladığınız çikolata sos eşliğinde servis edin.

