



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PANCAKES WITH BLACK CHERRIES

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

4 yumurta  
150 g. un  
½ litre süt  
50 g. eritilmiş tereyağı  
5 g. Tuz  
yeteri kadar vanilya  
1 kutu vişne kompostosu veya 1/2kg taze vişne  
250 g. şeker  
4-5 kaşık patates nişastası  
250-300 g. krema  
100 g. pudra şekeri  
30-40 adet badem içi (kabukları soyulup ortadan ikiye ayrılmış)

Yumurtaları kırıp şeker, tuz, vanilya ilave ediniz. Sütün ¼'ünü ilave edip tekrar karıştırınız.

Unu eleyip ilave ediniz.

Eritilmiş ama kızgın olmayan yağ ilave ediniz.

Geriyeye kalan sütü ilave edip tekrar karıştırınız.

En az 30dk. dinlendirip tekrar karıştırınız.

Çapı 15-20 cm. olan crêpe tavasını hazırlayınız. Dip kısmı kenarlara gelecek kadar yağlayınız.

Hazırlanan hamurdan yarım kepece dökünüz.

Tavayı hemen hareket ettirerek her tarafına yayılmasını sağlayınız. Ocak üstünde hafif hafif sallayarak bir tarafı pişince diğer tarafını çeviriniz.

Diğer tarafını da aynı şekilde pişiriniz. Yağlı kağıt veya tahta üzerine çıkarınız.

Vişne taze ise çekirdeklerini çıkartarak, üzerini 250 g. şekerle kapatıp suyunu salmasını bekleyiniz. Kaynatınız veya komposto vişneyi kaynatarak koyulaştırınız.

Vişne tanelerini çıkartınız.

Vişne suyunu tekrar ocağa koyunuz. Kaynarken içine ¾ bardak sıcak nişasta ilave ediniz. Hızla karıştırıp, koyulaştırınız. Ocaktan alınız.

Yaprakların arasına hazırlanan bu vişne suyundan ve tanelerinden serpiştirerek sürünüz. Üst üste diziniz.

En üst yaprağa bir şey koymayınız.

Kremayı pudra şekeri ile kıvama getiriniz.

Hazırlanan yaprakların üstünü ve etrafını bu krema ile kapatınız.

Üzerine badem yapraklarını yapıştırınız. Soğutunuz. Dilimleyerek servis yapınız.