



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÆBLESKIVER (DANİMARKA)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 su bardağı un
1 yemek kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı vanilya
1 su bardağı süt
2 adet yumurta
Tereyağı (pişirmek için)
Pudra şekeri (üzeri için)

Un, şeker, kabartma tozu ve vanilyayı bir kaptaki karıştırın.

Yumurtaları ayırın. Yumurta sarılarını sütle karıştırıp kuru malzemelere ekleyin. Karışımı çırpın.

Yumurtanın beyazlarını köpürene kadar çırpıp karışıma ekleyin.

Æbleskiver tavasını tereyağıyla yağlayın ve hamuru küçük toplar şeklinde tavaya dökün. Altın rengi alana kadar pişirin.

Üzerine pudra şekeri serpererek sıcak servis yapın.

