



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI PANKEK

<https://www.karaca.com>

Hamuru için;
2 adet yumurta
½ su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı Ayçiçek yağı
1,5 su bardağı süt
1 tutam tuz
1 paket vanilin
1 paket kabartma tozu
½ su bardağı un
Üzeri için;
Bal
İncir
Fındık
File fıstık

Derin bir kaseye 2 yumurtayı kırın ve üzerine toz şekeri de ekleyerek köpürene kadar çırpın. Ayçiçek yağı ve sütü de ekleyip kısa bir süre daha karıştırın. Ardından karışıma un, tuz, vanilya ve kabartma tozunu ekleyerek, pürüzsüz ve yoğun bir kıvam elde edene kadar çırpmaya devam edin. Pankek hamurunuz artık hazır. Şimdi Funday makinesinin pankek ve künefe için tasarlanan ek plakasını makineye yerleştirin ve fişe takın. Karışımı istediğiniz kalınlıkta olacak şekilde bir kepçe yardımıyla makineye dökün. Kapağı kapatın. Kızaran pankeklerinizi servis tabağına üst üste alın. Artık diğer malzemelerle süsleme aşamasına geçebilirsiniz. Bir kaşık yardımıyla balı pankekin üzerinde gezdirin, ardından inciri, fıncığı ve fıstığı üzerine serpin.