



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ PANKEK

Pankek hamuru için;
2 adet yumurta (oda sıcaklığında beklemiş olmalı)
1 su bardağı ılık süt
2 tepeleme yemek kaşığı pudraşekeri
5 tepeleme yemek kaşığı un
1/2 su bardağı çekilmiş ceviz içi
1/2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karbonat
Ayrıca, 5 yemek kaşığı sıvıyağ

Pankeki yapmak için; yumurtaları derin bir kaba kırın. Tuzu ekleyip tel çırpıcı ya da mikserin yüksek devriyle 1-2 dakika çırpın. Hafifçe ıltıttığınız ılık sütü, pudraşekeri, karbonat ve unu ilave edip koyu ayran kıvamında bir hamur elde edinceye kadar, 2-3 dakika daha çırpın. Son olarak, cevizi katıp iyice karıştırın ve oda sıcaklığında yaklaşık 25-30 dakika dinlendirin. Diğer taraftan, krep tavaını ya da küçük boy bir teflon tavayı, 2 yemek kaşığı sıvıyağa batırdığınız kâğıt mendille yağlayıp tavayı orta ısı ateşte kızdırın. Pankek hamurundan 1 yemek kaşığı dolusu alıp yakın mesafeden kızgın tavaya aktarın. Aynı şekilde üç-dört tane daha dökün. Tavayı hafif hafif sallayarak hamurları tavaya hafifçe yayın. Altı pişen pankekleri maşa ya da spatulayla çevirip diğer yüzünü de pişirin. Tavayı ara sıra yağa batırdığınız kâğıt peçeteyle yağlayıp pankeklerin hepsini pişirin ve üst üste koyarak bir tabakta biriktirin. Üzerlerine bal, reçel, akçaağaç şurubu ya da mısır şurubu gezdirip sıcak ya da ılık olarak servise sunun.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 27.02.2025