



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA DOLGULU PANCAKE

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

Pancake hamuru için:

2 adet yumurta

1 su bardağı süt

1 yemek kaşığı toz şeker

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

1,5 su bardağı un (kıvama göre arttırılabilir)

İçi için:

Sürülebilir çikolata

Pişirme için:

Tereyağı ya da sıvı yağ

Sürülebilir çikolatayı bir tepsinin üzerine yağlı kağıt sererek kaşık yardımıyla küçük yuvarlaklar halinde yerleştirin.

Bu çikolatalı diskleri derin dondurucuya koyun ve en az 30 dakika boyunca donmasını bekleyin.

Hamuru hazırlamak için derin bir karıştırma kabında yumurta ve toz şekeri mikser yardımıyla çırpın.

Karışım köpük köpük olana kadar çırpıktan sonra içerisine süt, sıvı yağ ve vanilyayı ekleyin.

Kabartma tozunu da ekleyerek karışımı iyice homojen hale getirin.

Ardından, unu yavaş yavaş ekleyerek pürüzsüz ve akışkan kıvamda bir hamur elde edin.

Isıtılmış bir tavaya hafifçe tereyağı sürün ve bir kaşık yardımıyla hamurdan dökün.

Hamurun üzerine donmuş çikolata dolgularından bir tanesini yerleştirin ve üzerine tekrar bir kaşık hamur ekleyerek çikolatanın üzerini kapatın.

Pancake'ın alt kısmı pişip göz göz olana kadar bekleyin ve ardından dikkatlice ters çevirin.

Her iki tarafını da altın renginde pişirdikten sonra pankeki tavadan alın.

Bu işlemi pancake hamuru bitene kadar tekrarlayın.

Çikolata dolgulu pancake'ların hem içi yumuşacık hem de dışı hafif ktır olacak şekilde pişirilmesi oldukça önemlidir.

Pancake'lerinizi yüksek ateşte pişirmemeye özen gösterin, orta ateşte pişirerek hem dışının yanmasını engelleyebilir hem de çikolatanın içeride homojen bir şekilde erimesini sağlayabilirsiniz.



