



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU KAKAOLU PANKEK

2 su bardağı süt
4 yemek kaşığı eritilmiş margarin
6 yemek kaşığı şeker
1 su bardağı un
1 orba kaşığı tuz
3 yemek kaşığı kakao
4 büyük yumurta
1 yemek kaşığı ince doğranmış bitter çikolata
1 su bardağı krema

Süt, yağ, şeker, un, tuz, kakao tozu ve yumurtalar iyice çırpılır.

Yüksek ateşte yapışmaz tava ısıtılır ve bir seferde  yemek kaşığı karışımından dklerek tavanın tabanı kaplanır.

Pankek 30 saniye boyunca pişirilip diğer tarafına çevrilip gene 30 sn. beklenir.

Başka bir kaptaki orta ateşte çikolata ile kremayı eritip karıştırıp çikolata iyice eriyip karışınca altını kapatın.

Soęuyuncaya kadar bekletin.

Pankekleri bu çikolata sosu ile servis edin.