



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA SOSLU PANKEK

100 ml. süt
1 ay kaşığı kabartma tozu
100 gr. pudra řekeri
120 gr. un
3 yumurta (2'sinin sarısı, biri tam)
30 gr. erimiř tereyaęı
zeri için:
Çikolata sos

Çırpma kabında yumurtaları ve şekeri iyice harmanlayana kadar çırpın. Kpęms bir kıvam elde edin. Daha sonra, un ve kabartma tozu ilave ederek karıştırmaya devam edin. Hamur koyu bir kıvam aldıktan sonra süt ve tereyağını ilave ederek iyice karıştırın. Koyu olan hamur bu le akışkan halini alır. Buzdolabında 1 saat dinlenmeye bırakın. Dinlenen hamuru daha önceden ısıttığınız tavaya bir kepçe yardımı ile dkn. Her iki tarafını yaklaşık 1 dakika pişirin. zerine bolca çikolata sos dökerek servis edin.