



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU VE PANKEK

3 su bardağı un
2 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Çikolata sosu için:
80 gram bitter çikolata
3 kaşık tereyağı

Yumurta ve toz şekerini çırpıttıktan sonra sütü ekleyin.
Elenmiş un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip pürüzsüz bir karışım elde edin.
Karışımdan 1 kepçe alın ve 1 kaşık sıvı yağ eklediğiniz tavaya dökün.
Tüm karışım sona erdiğinde pankekleri kalp şeklindeki bir kalıp ile şekillendirin.
Çikolatayı benmari usulu eritmeye başlayın ve içine tereyağı ekleyin.
Kalp şeklindeki pankeklerinizin yanında servis edin.

