



ÇİKOLATA VE MEYVELİ PANCAKE

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

- 3 yumurta
- 3 yemek kaşığı SEK Tereyağı, eritilmiş
- 1 su bardağı SEK süt
- 1 su bardağı su
- 3 su bardağı un
- 2 çorba kaşığı şeker
- 1 tutam tuz
- 200 g SEK Krema
- 150 g sütlü çikolata

Süt, su, tereyağı ve yumurtaları bir kaptaki karıştırın. Kuru malzemeleri yavaş yavaş ilave edin. Pürüzsüz olana dek karıştırın. Isıtılmış tavaya çok az sıvıyağ dökün ve bir kepçe yardımıyla pancake karışımından alarak pişirin. Kremayı bir tencerede kaynatın. Kaynadıktan sonra ocaktan alın ve küçük küçük kırdığınız çikolatayı içine atın. Karıştırarak çikolatayı eritin. Hazırladığınız kremayı pancakelerin üzerine dökün ve dilediğiniz meyvelerle süsleyerek servis edin.

