



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI PANKEK

3 adet yumurta
4 çorba kaşığı erimiş tereyağı
2 çay bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı süt
2 paket vanilya
2 su bardağı un
1 çay kaşığı tarçın
100 gram böğürtlen
1 çorba kaşığı nişasta
4 çorba kaşığı şeker
Üzeri için:
Sürülebilen çikolata

Yoğurma kabının içinde erimiş yağı, yumurtaları ve şekeri çırpın. Üzerine unu, kabartma tozunu ve vanilyayı karıştırın. Üzerine süt ilave edip iyice karıştırın. Bu harcı 15 dakika kadar dinlendirin. Az miktarda yağ sürülmüş tavaya kaşıkla bu harcından dökün ve iki yüzünü pişirip pankek yapın. Üzeri için isterseniz krem çikolata, isterseniz reçellerle ikram edin.

