



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PANKEK

- 2 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı şeker
- 1 su bardağı süt
- 1,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2 yemek kaşığı damla çikolata

Pankek yapımı için öncelikle yumurta ve şekerini karıştırma kabında iyice çirpın. Daha sonra süt, un, kabartma tozu, çikolata ve vanilyayı da ekleyerek çırpmaya devam edin. Kek kıvamından biraz daha koyu olacak bir hamur hazırlayın. Teflon tavaya az sıvı yağı dökün ve her tarafına dağıtın. Bir büyük kaşık hamur dökerek hamurun kendi kendine yayılmasını bekleyin. Üzeri göz göz olmaya başlayan pankekleri spatula ile ters çevirin ve diğer tarafını da pişirin. Her iki tarafı da pişen pankekleri servis tabağına alın. Üzerine isteğe göre pudra şekerini serpip, muz, kivi, çilek, çikolata, bal, sürebilir veya çikolata, reçel ile servis edebilirsiniz.

