



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ PANCAKE KULELERİ

Malzeme:

Sosu İçin :

1 çay bardağı Bizim Mutfak Pudra Şekeri

250 gr taze çilek

1/2 çay bardağı süt

Süslemek için :

krema

Taze nane yaprağı

Hamuru için :

1,5 su bardağı Bizim Mutfak Un

1/2 çay kaşığı Tuz

1 çay kaşığı Bizim Mutfak Kabartma Tozu

1 çay kaşığı karbonat

1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Pudra Şekeri

1 paket Bizim Mutfak Vanilya

2 adet yumurta

20 gr Teremyağ

1/2 su bardağı ayran

1/2 su bardağı süt

Teremyağını eritip ılınmaya bırakın. Un, tuz, kabartma tozu, karbonat, pudraşekeri ve vanilyayı bir kaba alıp karıştırın. Yumurtaların sarılarını ve aklarını ayırın. Diğer tarafta yumurta sarılarını çırpıp, erimiş Teremyağı, ayranı ve sütü ekleyip karıştırın. Ayranlı karışımı unlu karışıma ekleyip birbirine yedirin. Yumurta aklarını mikserle çırparak kıvam almasını sağlayın. Yumurta aklarını da hamura ekleyip karıştırın. Yapışmaz yüzeyli tavayı ısıtın. Karışımın bir çorba kaşığı kadarını alıp çay tabağı büyüklüğünde yayın. Her iki tarafını da kızartın. Kızartmış olduğunuz pancake'leri kağıt havlu üzerine alın, yumuşak kalması için üzerini kağıt bir havlu ile kapatın. Karışım bitene kadar bu işleme devam edin. Çilekleri temizleyip halka şeklinde kesin. Limon suyu ile karıştırın. 4 adet pancake arasına dilimlenmiş çilekleri yayıp üst üste yerleştirin. En üste de krema sıkın. Çilek sos için tüm malzemeyi mutfak robotunda çırpın. Hazırladığınız sosu pancake'lerin üzerindeki kremanın üzerine dökün. Taze nane yaprakları ile süsleyip hemen servis yapın.