



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PANKEK

2 yumurta
2 ay bardağı süt
3 ay bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 ay kaşığı karbonat
1 ay bardağı pudra şekeri
3 orba kaşığı eritilmiş tereyağı
5 orba kaşığı beyaz peynir
Sosu için:
2 orba kaşığı nişasta
4 orba kaşığı su
2 su bardağı ilek
1 ay bardağı şeker

Derin bir kabın içinde yumurtaları ve şekeri çırpın. Üzerine sütü, eritilmiş tereyağını ekleyip çırpmaya devam edin. Unu, kabartma tozunu, karbonatı ve vanilyayı eleyip karıştırın ve yumurtalı karışımın içine ekleyip çırpmaya devam edin. Boza akışkanlığında bir karışım olmalıdır. İçine rendelenmiş peyniri ve böğürtlenlerden de ekleyip bu harcı 30 dakika bir kenarda dinlendirin. Sosu için tavada çilekleri kendi suyunda kaynamaya bırakın. Üzerine şekeri de ekleyip karıştırın. Suyunu sos kıvamına getirmek için de nişastayı suyla açıp bu karışımın içine dökün ve hemen karıştırıp soğumaya bırakın. Pankekleri hazırlamak için tavayı çok az yağladığınız peçete ile siler gibi yapın. Kaşıkla yumurtalı karışımı dökün, iki yüzünü de 2 dakika pişirin. Servis tabağına sıralayıp sosla beraber servis yapın.