



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ PANKEK

Pankek hamuru için:

2-3 yemek kaşığı erimiş tereyağı

1 su bardağı un

Yarım çay kaşığı tuz

3 adet yumurta

3 su bardağı süt

Süslemek için:

400 gr çilek reçeli

200 gr dondurulmuş çilek

4 poşet kremşanti

2 su bardağı soğuk süt

Pankek hamurunu hazırlamak için önce tereyağını eritin. Un ve tuzu derin bir kaba koyun. Yumurtaları ve 1 su bardağı sütü ekleyip çirpin. Kalan sütü de ilave edip karıştırın. Eritilmiş tereyağı ilave edip bir kez daha çirpıp 5 dakika dinlenmeye bırakın. Yapışmaz bir tavayı hafif yağlayıp ısıtın. Karışımdan ince bir kat ilave edin. Krep yapar gibi malzeme bitene kadar iki taraflı pişirin. Toz kremşantiyi soğuk sütle çirpin. Pankekleri aralarına çilek reçeli ve kremşanti sürerek servis tabağına kat kat yerleştirin. Pastanın üzerini kremşanti ile istediğiniz gibi süsleyip dondurulmuş çileklerle dekore edin.
