



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇİLEKLİ PANKEK

1,5 su bardağı süt
1,5 su bardağı un
2 adet yumurta
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çorba kaşığı pudra şekeri
Arası için:
1 kase çilek marmelatı
8-10 adet çilek
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Hamur malzemesi derin bir kaptaki iyice çırpılır. Tava 1 çorba kaşığı yağla yağlanır. Isınınca küçük bir kepçeyle hamur dökülür. Çay tabağı büyüklüğünde olmalıdır. İki yüzü kızarıncaya tavadan alınır. Hamur bitene kadar aynı işlemler tekrarlanır. Pankekler soğuyunca 3-4 tanesinin arasına marmelat ve çilek konarak üsü üste konur. Artı şeklinde keserek servise sunulur.

Not: Pankek krepten daha küçük ve kalın olur.
