



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PANKEK

2 su bardağı un
1 çorba kaşığı nişasta
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
1 paket vanilya
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı
2 yumurta
1 çay kaşığı tarçın
Üzeri için:
1 çay bardağı çilek reçeli

Derin bir kabın içine yumurta, süt, tereyağı ve diğer bütün malzemeleri koyup karıştırın. Bu karışımdan kepçeyle tavaya döküp iki yüzünü de 2 dakika pişirin. Servis tabağına alın ve çilek reçeli ile süsleyin. İstenirse üzerine pudra şekeri serpin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 02.09.2022