



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANİMARKA PANKEK TOPLARI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

250 gram un
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
1 yemek kaşığı toz şeker
1/2 çay kaşığı tuz
2 büyük yumurta (sarı ve beyazı ayrılmış)
300 ml süt
2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı (soğutulmuş)
1 çay kaşığı vanilya özünü (isteğe bağlı)
Pudra şekeri (üzerine serpmek için)
Reçel (yanında servis etmek için)
Æbleskiver tavası (küçük yuvarlak gözleri olan özel tava)

Kuru Malzemeleri Büyük bir kaptaki un, kabartma tozu, karbonat, toz şeker ve tuzu karıştırın.

Ayrı bir kaptaki yumurta sarılarını, sütü, eritilmiş tereyağını ve vanilya özünü (kullanıyorsanız) çırpın. Bu karışımı kuru malzemelerin üzerine dökün ve pürüzsüz bir hamur elde edene kadar karıştırın.

Yumurta beyazlarını başka bir kaptaki sert tepeler oluşana kadar çırpın. Çırpılmış yumurta beyazlarını dikkatlice hamura ekleyin ve spatula yardımıyla alttan üste doğru karıştırarak yavaşça yedirin.

Æbleskiver tavanızı orta ateşte ısıtın ve her bir gözünü hafifçe tereyağı ile yağlayın. Her bir göze bir kaşık dolusu hamur dökün. Alt kısmı piştikten sonra, küçük bir çatal veya kürdan yardımıyla dikkatlice çevirin ve diğer tarafını da pişirin. Topların her tarafı altın rengi olana kadar pişirmeye devam edin.

Æbleskiver toplarını pudra şekeri serpiştirerek servis edin. Yanında reçel veya çikolata sosu ile sunabilirsiniz.

