



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DEV PANCAKE

- 1 adet yumurta
- 1/2 çay bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı süt
- 1.5 çay bardağı un
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı vanilin
- 1/4 çay kaşığı tuz
- Pişirmek için:
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- Üzeri için:
- 1 yemek kaşığı bal
- 1 çay bardağı pudra şekeri (miktarı isteğe göre)
- 1 kase taze meyve (istediğiniz meyve, istediğiniz miktarda)

Derin bir kasede yumurta ve şekeri çırpılarak köpürtün.

Karışıma önce süt ve sıvı yağı ekleyip karıştırın. Ardından un, kabartma tozu, vanilini ve tuzu ekleyip nazikçe spatulayla karıştırın.

Airfryer'ı kek modunda çalıştırın ve 5 dakika ısınmaya bırakın.

Sıvı yağı airfryer'ın mini tepsisine sürün ve pancake harcını içine doldurun.

Isınan hazneye tepsiyi koyun ve kapatın.

Süreyi manuel olarak 12 dakikaya ayarlayın ve pancake'in üzeri kızarana kadar pişirmeye devam edin.

Pişen pancake'i tavadan tabağa alın, üzerine biraz pudra şekeri serpin, yanında bal ve taze meyve parçalarıyla servis edin.

