



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI PANKEK

2 adet yumurta
1/2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı un
1,5 su bardağı süt
2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilin
1 tutam tuz
Pişirmek için: 2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
Servisi için:
Çikolatalı veya istenen çeşide göre dondurma

Derin bir karıştırma kabında 2 yumurta ve yarım su bardağı şekeri, şeker eriyene ve karışım krema kıvamını alana kadar çırpın.

Yumurtalı karışımın üzerine, 2 yemek kaşığı sıvı yağ ve 1,5 su bardağı sütü de koyup tekrar çırpın.

2 su bardağı un, 1 paket kabartma tozu, 1 paket vanilin ve bir tutam tuzu da eleyerek karışımın içerisine ekleyin ve pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın.

İlk pankeki pişirmek için; krep tavaını ayçiçek yağı ile yağlayın. Kızdırdığınız tavaya küçük bir kepçe ya da bir kahve fincanı kadar pankek harcını aktarın.

Ocağın altını kısın. Pankeki, üzeri göz göz olana kadar pişirin. Bir spatula yardımıyla çevirdiğiniz pankekin diğer tarafını da aynı şekilde pişirin.

Krep tavaını arada yağlayarak pankek harcı bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın.

Servis tabağına aldığınız pankeklerin biraz soğumasını bekleyin. Üzerine çikolatalı veya istediğiniz başka bir çeşit dondurma koyarak yiyebilirsiniz.

