



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DONDURMA PANCAKE

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

Hamur:

2 poşet Dr. Oetker Pancake

3 çay bardağı süt

2 yumurta

Renklendirmek için:

50 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı

50 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Mavi

50 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Yeşil

1 poşet pancake'i derin bir kaba boşaltın. Üzerine 1,5 çay bardağı süt ve 1 yumurta ilave edin. El çırpıcısı veya çatal ile düzgün bir hamur haline gelinceye kadar yaklaşık 1-2 dakika karıştırın. Hamuru 3 ayrı kasele eşit miktarlarda ayırın. Jel renklendirici ilave ederek çatal yardımıyla karıştırarak 3 ayrı renkte hamur elde edin ve ayrı ayrı ince uçlu sıkma torbalarına doldurun. İkinci pancake poşetini 1,5 çay bardağı süt ve 1 yumurta ile karıştırın ve ince uçlu krema sıkma torbasına doldurun.

Yapışmaz yüzeyli tavayı orta ateşte 1-2 dakika ısıtın. Sade pancake hamurundan sıkarak dondurma küllahı çerçevesi çizin, iç kısımlara çapraz çizgiler yapın. Daha sonra boşlukları doldurun. 2-3 saniye sonra spatula yardımı ile ters çevirin. Hazırladığınız renkli hamurlardan küllahın üst kısmına farklı renklerde dondurma topları yapacak şekilde sıkın. Altı pembeleşince bütün olarak ters çevirin, 1-2 saniye bekletip tavadan alın. Hamurun tamamını aynı şekilde pişirin.

Dr. Oetker Pudra Şekeri, Çikolatalı veya Böğürtlen Hazır Sos ile servis yapabilirsiniz.

