



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DORAYAKİ

www.asyagurme.com

2 Adet Yumurta, Oda sıcaklığında
100 Gram Kek Un
½ Tatlı Kaşığı Karbonat
50 Gram Toz Şeker
1 Yemek Kaşığı Bal
2 Tatlı Kaşığı Su
4 Yemek Kaşığı Tatlı Kırmızı Fasulye Ezmesi (Anko) veya Çikolatalı Fındık Ezmesi
Ayçiçek Yağı

Geniş bir kasede yumurtaları çırpın. Ardından şekeri ilave edip, çırpmayı sürdürün. Son olarak balı ilave edin. Tüm malzemeleri iyice karışana dek çırpın.

Elekten geçirilmiş kek un ve karbonat karışımını, hazırladığınız yumurtalı karışıma ilave edin. Fazla karıştırmadan hızlıca tüm malzemeleri birbirine yedirin. Ardından 2 tatlı kaşığı suyu ilave edin ve koyu kıvamlı güzel bir karışım elde edene dek birkaç kez çırpın.

Hazırladığınız karışımın üzerini streç film ile kapatıp, yaklaşık 30 dakika buzdolabında bekletin.

Geniş bir tavayı hafifçe yağlayıp kısık ateşte ısıtın.

Hazırladığınız hamur karışımından 2 yemek kaşığı kadar alıp, ısınan tavanın merkezine doğru dökün. Üst yüzeyinde küçük kabarcıklar oluşmaya başlayınca bir spatula yardımıyla diğer tarafını çevirin ve yaklaşık 1 dakika daha pişirip, ocaktan alın. Hamur karışımı bitene dek aynı işlemi tekrarlayın.

Hazırladığınız pancakeleri ağız kapalı bir saklama kabında veya üzerini streç film ile kapatıp, bir kenarda bekletin. Dorayakileri hazırlamak için 1 adet pancake'ı mutfağın tezgahına alın. Ortasına 1 yemek kaşığı kadar tatlı kırmızı fasulye ezmesini sürün ve bir pancake daha alıp, tost yapar gibi üzerini kapatın. Hazırladığınız dorayakileri streç filme sarıp, tüketene kadar buzdolabında saklayın.

ASYA
• GURME •

