



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DUTCH BABY

<http://www.hurriyet.com.tr>

4 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı un
1 yemek kaşığı pudra şekeri
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı vanilin ya da vanilya
2 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
1 yemek kaşığı tereyağı
Süslemek için:
Orman meyveleri
Nane yaprakları
Pudra şekeri

Yumurta ve pudra şekerini çırpın.

Unu, vanilyayı ve limon kabuğu rendesini de ekleyip çırpmaya devam edin.

Sütü de azar azar ekleyerek pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar çırpmayı sürdürün.

Fırına girebilen tavanıza tereyağını koyup kızdırın.

Hazırladığınız hamuru tavaya dökün ve 1 dakika kadar pişirin.

Ardından ocaktan alıp önceden 180 derecede ısıttığınız fırına verin.

Üzeri kızarana kadar pişirdiğiniz Dutch baby'yi fırından alıp ılınana ve ortası çökene kadar bekleyin.

Çöken Dutch baby'nin üzerine meyveleri ve nane yapraklarını yerleştirin.

Pudra şekeri serpip servis edin.

Not: Dutch baby, ABD'de çok yaygın bir kahvaltılık. Adının anlamı "Hollandalı bebek" olsa da kendisi ABD'ye göçen Almanların getirdiği bir tarif olan Dutch baby için çok kabarık bir pankek demek mümkün.

