



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EĞLENCELİ PANCAKE

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

1 poşet Dr. Oetker Pancake
1,5 çay bardağı süt
1 yumurta

Pancake karışımını bir kaba boşaltın. Üzerine süt ve yumurtayı ilave edin. El çırpıcısı veya çatal ile düzgün bir hamur haline gelinceye kadar yaklaşık 1-2 dakika karıştırın. Hamurun yarısını pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun.

Yapışmaz yüzeyli tavayı orta ısıdaki ocakta 1-2 dakika ısıtın. Hunideki hamurdan tavaya harf, rakam veya istediğiniz farklı şekiller sıkın. Ocağı kısın ve her iki yüzeyi de hafif kızarıncaya kadar pişirin. Hunideki hamur bitinceye kadar bu şekilde pişirmeye devam edin.

Çocuk şeklindeki kurabiye kalıplarının iç kısmını margarin veya tereyağı ile yağlayıp tavanın içine yerleştirin. Her birinin içine 1-1,5 yemek kaşığı hamur koyun. Hamurların üst kısımlarında kabarcıklar oluşunca kalıpları dikkatlice çıkarın. Hamurları ters çevirin ve hafif kızarıncaya kadar pişirin. Hamurun tamamını bu şekilde pişirin ve servis yapın.

