



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI PANKEK

2 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı un
1 adet elma
1 çay bardağı şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
2 adet karanfil
1 çay kaşığı kabartma tozu ve vanilya
2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı

Yumurta, süt ve unu çırpın, 5 dakika dinlendirin. Elmayı kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Karanfil havanda dövüp, elmalarla beraber sütlü karışımın içine koyup, tarçın, kabartma tozu ve vanilyayı ilave edip karıştırın. Eritilmiş tereyağını da içine ekleyip tekrar karıştırın. Bu karışımı kepçeyle az yağlanmış sıcak tavaya döküp, iki yüzünü de 4 dakika pişirin. Üzerine pudra şekeri serpebilirsiniz ve yanında dondurma ile servis yapılabilir.