



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI VE KURU ÜZÜMLÜ PANKEK

<https://migros.com.tr>

2 yumurta
200 ml. süt
10 gr. kabartma tozu
50 gr. şeker
55 gr. tereyağı
250 gr. un
1 adet yeşil elma
30 gr. kuru üzüm
Servis için; akağaç şurubu

1. Tüm kuru malzemeleri bir kaptaki karıştırın.
2. Yumurtaları başka bir kaptaki çırpın.
3. Tereyağını sos tenceresinde eritip, yumurtaların üzerine ekleyip çırpırmaya devam edin.
4. Diğer taraftan elmaları küpleyip soteleyin, kuru üzümü ekleyin ve soteledikten sonra kenara alın.
5. Tavayı iyice ısıtıp pancake karışımını birer kaşık döküp pişirmeye başlayın.
6. 3 adet yapın ve sıcakken tabağına dizmeye başlayın.
7. En alta pancake üzerine kuru üzüm ve elma, ardından şurup gezdirin.
8. Tekrar aynı şekilde 3 kat yaptıktan sonra üzerine tekrar şurup gezdirin. Servise hazır.

