



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRAMBUAZ SOSLU PANKEK

Un 1 su bardağı
Su yarım su bardağı
Süt yarım su bardağı
Yumurta 1 adet
Tuz 1 tutam
Toz Şeker 1 tutam
Kabartma Tozu 1 çay kaşığı
Tereyağı 1 çorba kaşığı
SuperFresh Frambuaz yarım paket
Toz Şeker 2 yemek kaşığı

Frambuaz sos için SuperFresh Frambuaz'ı tencereye aktarın. Şekeri üzerine serpin. Kaynamaya başlayınca ateşi kısın. 10 dakika kaynattıktan sonra tereyağını ekleyin ve ocaktan alın. Sosunuz hazırdır.

Pankek için tüm malzemeyi bir kaptaki karıştırın.

Küçük bir tavayı yarım çay kaşığı kadar tereyağı ile yağlayın.

Tava ısınca yarım kahve fincanı kadar krep hamurundan dökün.

Üzeri göz göz olunca diğer tarafını çevirin ve aynı şekilde kızartın.

Pişen pankeki kağıt havlu üzerine alın.

Kalan malzemeyi de aynı şekilde hazırlayın.

Pankek hamurlarını istediğiniz ölçülerdeki kalp kalıplar yardımıyla kesin. Servis tabağına aktarın, frambuazlı sosla birlikte servis yapın.

