



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRAMBUAZLI PANKEK

3 adet yumurta
4 çorba kaşığı erimiş tereyağı
2 çay bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı süt
2 paket vanilya
2 su bardağı un
1 çay kaşığı tarçın
100 gram böğürtlen
1 çorba kaşığı nişasta
4 çorba kaşığı şeker
Üzeri için:
Frambuaz ve pudra şekeri

Yoğurma kabının içinde erimiş yağ, şeker ve yumurtaları çırpın. Üzerine unu, kabartma tozunu ve vanilyayı karıştırın. Üzerine süt ilave edip iyice karıştırın. Bu harcı 15 dakika kadar dinlendirin. Az miktarda yağ sürülmüş tavaya kaşıkla bu harcından dökün ve iki yüzünü pişirip düz pankek yapın. Sosu için çilekleri kendi suyuyla pişirin, vanilya, nişasta ve şekerle kaynatıp sos yapın. Soğuyunca pankeklerin üzerini pudra şekeri ve frambuazlarla süsleyip ikram edin.

