# GELİN ÇANTASI

5 yemek kaşığı toz şeker
3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı un
1 paket vanilya
1 çay kaşığı kabartma tozu
2 yemek kaşığı kakao
Arası için:
1 çay bardağı süt
1 paket krem şanti
Üzeri için:
Hindistancevizi
Antepfıstığı
Damla çikolata

Yumurta ve toz şekeri çırpmakla işe başlayın.
Sırasıyla yumurtayı, sütü, unu, vanilyayı, kabartma tozunu ve kakaosunu ekleyerek pankek hamuru hazırlayın.
Yapışmaz tavanızı ısıtın ve bir kaşık pankek hamuru dökerek yaydırın.
Pankekleri tek taraflı olarak kızgın tavada fakat kısık ateşte pişirin ve çok pişirmeden üstleri göz göz olunca alın.
Tek yüzeyi pişmemiş gibi görünebilir ama soğuyunca kendini toplayacaktır.
Bu işlemi hamur karışımı bitene kadar tekrarlayın. Pişen pankekleri soğumaya bırakın.
Krem şanti ve sütü mikserle koyulaşana kadar çırpın.
Karışımı pasta şırıngasına doldurun, şırınganız yoksa alternatif olarak bir poşete doldurarak bir ucuna kesik atıp kullanabilirsiniz.
Soğuk pankekin ortasına kremayı sıkın.
Pankeki ikiye katlayın. Açık kalan tarafını Hindistan cevizine, damla çikolataya ya da Antep fıstığına bulayarak servis tabağına dizin.
Hazırladığınız gelin çantalarını buzdolabında 1-2 saat beklettikten sonra soğuk servis edin.