



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ PANCAKE

<https://www.droetker.com.tr>

- 1 su bardağı Dr. Oetker Glutensiz Sade Un Karışımı
- 2 yumurta akı
- 2 yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı toz şeker
- 1 su bardağı süt
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin (gluten içermez)

Yumurta aklarını cam veya çelik bir çırpma kabına alın, mikserin en yüksek devrinde 3 dakika çırpın.

Yumurta sarıları, toz şeker, süt ve şekerli vanilini ayrı bir çırpma kabına alın. Mikserin orta devrinde 1 dakika çırpın. 1 su bardağı glutensiz un karışımını ekleyin ve düşük devirde 1 dakika çırpın. Üzerine hazırladığınız yumurta akını ilave edip kaşık veya spatula ile alttan üste doğru yavaşça karıştırın.

Yapışmaz yüzeyli tavayı orta ateşte 1-2 dakika ısıtın. Hamurdan 1 yemek kaşığı alarak tavaya dökün ve hafifçe yayın. Kısık ateşte her iki yüzeyi de kızarıncaya kadar pişirin. Hamurun tamamını bu şekilde pişirip arzuya göre bal, reçel ve çeşitli meyveler ile servis yapın.

