



## GÜL REÇELLİ PANCAKE

- 1 adet Penguen Gül Reçeli
- 1 adet Penguen Şeftali Reçeli
- 1 yemek kaşığı pudra şekeri
- Pancake için:
  - 3 yumurta
  - 1.5 su bardağı un
  - 1 su bardağı süt
  - 1 yemek kaşığı zeytinyağı
  - 1 kabartma tozu
  - 1 tatlı kaşığı şeker

Pancake malzemelerini bir kaba alıp iyice çırpın.  
Krep tavaında önlü arkalı pişirin.  
Pancakelerin arasına Penguen Reçellerden karma olarak sürün.  
Pudra şekeri ile servis edin.

