



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜLEN PANKEKLER

2 adet yumurta
3 çorba kaşığı erimiş tereyağı
1,5 çay bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı süt
2 paket vanilya
2 su bardağı un
1 çay kaşığı tarçın

Yoğurma kabının içine erimiş yağı, yumurtaları ve şekeri çırpın. Üzerine unu, kabartma tozunu ve vanilyayı karıştırın. Üzerine süt ilave edip iyice karıştırın. Bu harcı 15 dakika kadar dinlendirin. Yüz şeklinde hazırlanmış pankek tavası varsa, böyle şekilli hazırlayabilirsiniz. Yoksa da düz bir tavaya, az miktarda yağ sürüp kaşıkla pankek harcından tavaya dökün ve iki yüzünü pişirip düz pankek yapın. Kahvaltıda ikram edin.