



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNT USULU PAN KEK

2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
2 su bardağı un
2 su bardağı su
1 çay kaşığı karbonat
1 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı köri
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı tuz
2 adet acı sivri biber
Kızartma yağı

Öncelikle biberlerin tohumları çıkarılır ve çok ince kıyılır. Sarımsak soyulur ve ezilir. Karıştırma kabına un, karbonat, köri, toz biber ve tuz konur. Havalandırarak karıştırılır. Üzerine su eklenir. Çatal yardımıyla pürüz kalmayana kadar çırpılır. En son sivri biber ve sarımsak eklenir, karıştırılır. Yanmaz tavaya az miktarda yağ konur. Hamurdan kepçeyle çay tabağı çabında olacak kadar miktar dökülür. Tavaya bir kaç tane dökülür. Bir yüzü kızarıncaya diğer yüzü çevrilir.