



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSKOÇ USULÜ PANKEK

2 çorba kaşığı margarin
5 adet yumurta
Yarım limonun kabuğu
Yarım su bardağı krema
1 çay bardağı tozşeker
2 adet yumurta
1,5 su bardağı tozşeker
Yarım kg krem peynir
2 çorba kaşığı kuru üzüm
Yarım su bardağı krema
yeterince ahududu

Pankek için yumurtaların beyazlarını mikserle 3 dakika çırpın. Beyaz bir köpük halini alınca diğer bütün malzemeleri ekleyip karıştırın. Orta boy bir tavayı ısıtıp her seferinde bu karışımdan bir kepçe koyarak pankekleri pişirin. Tatlı sos için yumurta sarılarını ve şekeri iyice çırpın. Bir tencerede yağı eritin. Yumurta sarılarını ve şekeri yağa yavaş yavaş ilave edin. Limon kabuğu ve kremayı da ekledikten sonra karıştırarak kıvam alıncaya kadar pişirin. Pankeklerin içine tatlı sosu yerleştirip kenarlarını zarf şeklinde kapatın. Kenarlarını ahududu ile süsleyip servis yapın.

