



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAHVALTILIK PANKEK

2 adet yumurta  
2 yemek kaşığı şeker  
1 su bardağı süt  
1,5 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
Pişirme aşamasında kullanmak için;  
Sıvı yağ  
Servis önerisi:  
Kivi, muz, çilek, reçel, bal, çikolata

Pankek yapmak için öncelikle yumurtalar ve şekeri uygun bir karıştırma kabına alarak iyice çırpalım. Süt, un, kabartma tozu, vanilya ilave çırpma teli ile çırpalım. Siz dilerseniz mikser ile de çırpabilirsiniz. Kek kıvamından biraz daha koyu olacak şekilde hamur hazırlayalım.

Teflon ya da yapışmaz bir tavaya az sıvı yağı dökelim, fırça yardımı ile her tarafına dağıtalım. Sıvı yağı az kullanmak pankek yapmanın püf noktalarındandır. Dilerseniz peçete ile de tavaya dağıtabilirsiniz.

1 büyük kaşık hamur dökülerek hamurun kendi kendine yayılmasını bekleyelim.

Üzeri göz göz olmaya başlayan pankeklerimizi spatula yardımı ile ters çevirelim. Diğer taraflarını da pişirelim.

Her iki tarafı da pişen pankeklerimizi servis tabağına alalım.

Üzerine pudra şekeri serpilerek zevkinize göre muz, kivi, çilek, çikolata, bal, sürülebilir çikolata, reçel ile servis edebilirsiniz.

