



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALPLİ PANCAKE

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

- 2 su bardağı un
 - 1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
 - 1,5 su bardağı süt
 - 3 adet yumurta sarısı
 - 1 tutam tuz
 - 2 yemek kaşığı toz şeker
 - 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
 - 3 adet yumurta akı
- Pişirmek için:
- 2 - 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- Islatmak için:
- 2 - 3 yemek kaşığı bal
 - 1 - 2 yemek kaşığı limon suyu
- Dolgu:
- 1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant
 - 2 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
 - 1 su bardağı böğürtlen
 - 1 su bardağı ahududu
 - 0,5 su bardağı frenk üzümü

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Süt, yumurta sarısı, tuz, toz şeker ve şekerli vanilini ayrı bir çırpma kabına alın. Mikser ile 2 dakika çırpın. Elediğini unu ilave edin ve 2 dakika daha çırpın. Yumurta aklarını cam veya metal bir çırpma kabına alın ve temiz mikser uçları ile 3-4 dakika çırpın. Yumurta akını hamura azar azar ekleyerek kaşık ile köpüksü yapıyı söndürmeden alttan üste doğru yavaşça karıştırın.

Piştirme kağıdından huni yapın ve içine 4-5 yemek kaşığı hamur doldurun. Ucunu makas ile ince kesin. Tavayı orta ateş üzerine alın. Yarım çay kaşığı sıvı yağ gezdirip ısıtın ve ocağı kısın. Huni ile tavaya kalp şeklinde hamur sıkın. 5-10 saniye sonra kalbin üzerine 1-1,5 yemek kaşığı hamur dökün ve kaşığın tersi ile hamura hafifçe bastırarak 10 cm çapında yayın. Her iki yüzünü hafif pembeleşinceye kadar pişirin. Hamurun tamamını aynı şekilde pişirin.

Bal ve limon suyunu bir kaseye alın ve kaşık ile iyice karıştırın.

2 çay bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın ve üzerine pastacı kreması poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 3 dakika çırpın. 1 adet pancake'ı servis tabağına alın ve 1 tatlı kaşığı ballı limon suyu ile ıslatın. Üzerine 1 yemek kaşığı pastacı kreması yayın, böğürtlen, ahududu ve frenk üzümü sıralayın. Üzerine kalp şekli üste gelecek şekilde 1 adet daha pancake koyun ve ballı limon suyu ile ıslatın. Pancake'ların tamamını bu şekilde hazırlayın ve servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169431 • adı:Kalpli Pancake • gönderen:gül • indirme tarihi:19.05.2024 - 17:14