



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI PANCAKE

10-12 adet kayısı
3 adet yumurta
3 çorba kaşığı pudra şekeri
8 çorba kaşığı+1 kahve fincanı süt
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 su bardağı un
Bir tutam tuz
Kızartmak için:
Sıvı yağ
Üzerine:
Toz şeker

Yumurtaların akını ve sarısını ayırın. Sarıları bir kaba alıp üzerine pudra şekeri ve süt ekleyip çirpin. Vanilya ve kabartma tozu ekleyip çırpıma devam edin. Un ilave edip karıştırın. Yumurta aklarını bir tutam tuzla kar haline gelene dek çırpıp çorba kaşığı yardımıyla hamura ekleyin. Hafifçe karıştırın. Kayısların çekirdeklerini çıkarıp dilimleyin. Geniş bir tavaya 2 çorba kaşığı sıvı yağ koyup kızdırın. Hamurdan 1 çorba kaşığı alıp tavaya yerleştirin. Çevirmeden hemen önce üzerine kayısı serpiştirin. Arkalı önlü pişirip servis tabağına alın. Kalan hamuru da aynı şekilde hazırlayın. Üzerine toz şeker serpip servis yapın.

