



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEPEKLİ PANKEK

1 su bardağı (100 g) kepekli un
Yarım su bardağı (100 ml) su
Yarım su bardağı (100 ml) süt
1 adet yumurta
1 tutam tuz
2 çay kaşığı toz şeker
2 çay kaşığı Pakmaya Instant Maya
Yağlamak için:
Yarım çay bardağı (50 ml) sıvı yağ
Orman meyveli sos için:
5 adet çilek
5 adet böğürtlen
1 tatlı kaşığı esmer toz şeker
Yarım paket Pakmaya Şekerli Vanilin
1 kahve fincanı yaban mersini suyu (veya taze sıkılmış nar suyu)
Ayrıca:
4 yemek kaşığı süzme süzme yoğurt veya labne peyniri

Pankek için tüm malzemeyi bir kapta karıştırın. Hamuru oda ısısında yarım saat dinlendirin. Meyveli sos için tüm malzemeyi sos tenceresine alın. Önce yüksek ateşte 5 dakika kaynatın, daha sonra ateşi kısın. 15 dakika daha pişirin. Sosunuz hazır. Küçük bir tavayı 1 çay kaşığı kadar sıvı yağ ile yağlayın. Tava ısınınca yarım kahve fincanı kadar pankek hamurundan dökün. Üzeri göz göz olunca diğer tarafını çevirin ve aynı şekilde kızartın. Kalan hamur bitene kadar aynı şekilde pişirmeye devam edin. Pişen pankekleri kağıt havlu üzerine alın. Pankekleri servis tabağına alın. İsteğe göre önceden hazırladığınız orman meyveli sos, süzme yoğurt veya labne eşliğinde servis yapın.

