



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KİNOALI KABAKLI PANKEK

½ su bardağı süt
2 yumurta
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 yemek kaşığı sıvıyağ
½ kase haşlanmış kinoa
1 çay bardağı un
1 adet kabak
Tuz

Kabağı rendeleyip bir tuz atıp bir kenarda bekletelim.

2 yumurtayı kırıp çırpıktan sonra süt sıvıyağ, kabartma tozu ve unu ekleyip karıştırın.

Karıştırma işlemi bittikten sonra rendelenip kenara alınan kabakları da ilave edin.

En son olarak önceden haşlanmış kinoa da karışıma ekleyin.

Tüm malzemeler eşit oranda karıştıktan sonra ocağa alınıp ısıtılmış tava az miktar yağlanır kısık ateşte hazırlanmış olan harcattan birer yemek kaşığı dökülerek pişirme işlemi gerçekleşir.

Dilediğiniz gibi pancakelerinizi süsleyebilirsiniz.

