



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİRAZLI PANKEK

3 adet yumurta
Yarım su bardağı tozşeker
Yarım su bardağı süt
Bir tutam tuz
1 çay kaşığı vanilya
İki su bardağından iki parmak eksik un, sıvıyağ
Sosu için:
2 su bardağı kiraz suyu
2 çorba kaşığı tozşeker
1 paket kıvam arttırıcı
Servis için:
1 veya 2 top vanilyan dondurma
3-4 adet kiraz

Yumurtaları tozşeker ve süne iyice çırpın. Tuz, vanilya, ardından unu ilave edin. Mayalanmış boza kıvamında hamur elde edene kadar karıştırın. Teflon tavaya sıvıyağ ekleyerek kızdırın. Sıvıyağ iyice kızdığında hamurdan bir kahve fincanı alarak tavaya dökün (pankekin kalınlığı ortalama 10 cm olmalı). İki tarafı da kızaracak şekilde tersyüz ederek kızartın. Tüm hamuru aynı şekilde hazırlayın. Kiraz suyunu tozşeker ile iyice karıştırın. Tozşeker eridiğinde kıvam arttırıcıyı ekleyerek karıştırmaya devam edin. Pankeklerin arasına kıvam arttırıcı karışımı sürerek dondurmayla servis yapın.

Not: 2 su bardağı kiraz suyu elde etmek için, yaklaşık 800 gram kiraz gerekmektedir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 04.03.2024