



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI MERCİMEKLİ PANKEK

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

1 ay bardağı Hasata Mardin Kırmızı Mercimek
1 ay bardađı maden suyu
3 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
ay kaşığının ucu ile tuz
1 ay kaşığı toz Őeker
PiŐirmek için:
1-2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı

Hasata Mardin Kırmızı Mercimeđi kaseye alın.

Üzerine 1 su bardađı su ekleyip 4-5 saat tercihen 1 gece bekletin.

Ertesi gün mercimekleri szn. Üzerine soda, sızma zeytinyağı, tuz ve toz Őeker ekleyip el blenderi ile pürüzsüz olana dek ekin.

Tavaya 1 yemek kaşığı sızma zeytinyağı ekleyip ısıtın. Üzerine birer kepçe aralıklı olarak hamurunuzdan koyun.

Yüksek olmayan bir ateŐte pankeklerinizi arkalı ünlü olarak piŐirip servis tabağına alın.

Üzerine isteğe bağlı olarak bal, muz ve file antepfıstığı ekleyip servise sunun.

