



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİVİLİ PANKEK

<http://www.verita.com.tr>

1 adet Verita Gurme Kivi
1 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı şeker
1/2 paket kabartma tozu
Bir tutam tuz

Bir kapta, kabartma tozu dışındaki tüm malzemeleri iyice çırpın. Karışımı 1 saat boyunca buzdolabında bekletin. Kabartma tozunu ilave ederek tekrar karıştırın. Yağlanmış kızgın tavaya küçük bir kepçe yardımıyla karışımdan dökün. Hamurun üzerinde kabarcıklar belirip patlayınca ters çevirip diğer tarafını da pişirin. Kivi dilimleri ve taze nane yaprakları ile servis edin.

