



## KOLAY PANKEK

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

100 gr un  
Bir çay kaşığı karbonat  
Yarım tatlı kaşığı kabartma tozu  
Tuz  
1 tatlı kaşığı esmer şeker  
1 yumurta  
150 ml süt

Geniş bir kabın içine un, karbonat, kabartma tozu, şeker ve tuzu ekleyip karıştırın. Ayrı bir kaptaki yumurta ve sütü karıştırıp diğer kaseye ilave edin. Çırpma teliyle pürüzsüz olana kadar karıştırın. Orta boy teflon bir tavayı ocağa koyup ısıtın. Tava ısınca biraz sıvıyağ koyun. Tavanın üstüne kalp şeklindeki kurabiye kalıbını koyun ve içine bir tatlı kaşığı pankek hamuru dökün. 5-10 saniye sonra kalıbı çekip aynı şekilde başka bir hamur dökün. Bu şekilde tüm hamurları çift yönlü pişirin.

