



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI PANKEK

<https://yemek.name>

1/3 su bardağı krema
2/3 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 su bardağı un
1 tatlı kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
1/2 paket kabartma tozu
1/2 paket vanilya

Krema, süt, yumurta, şeker ve tuz bir kasede iyice çırpılır.
Un, vanilya ve kabartma tozu birlikte elendikten sonra kremalı karışıma ilave edilir.
Isıtılmış yapışmaz tavaya bir kepçe kadar karışımdan konulup, kısık ateşte pişirilmeye başlanır.
Üzerinde kabarcıklar patlamaya başladığında pancake ters çevrilip, 1 dakika kadar daha pişirilir.
Sıcak sıcak servis edilir.

Not: Bütün çırma işlemlerini bir çatal ya da çırpma teliyle yapın.

