



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LABNELİ VE ÇİKOLATALI PANKEK

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

1 adet yumurta  
Yarım su bardağı şeker  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı un  
1,5 yemek kaşığı kakao  
Yarım paket kabartma tozu  
Yarım paket vanilya  
Üzeri için:  
Fındık kırığı  
Çikolata sos  
Arası için:  
Muz  
Labne peyniri

Yumurta ve şekeri mikserle 3-4 dakika çırpın. Tereyağı, kakao ve sütü ekleyerek karıştırın. Kabartma tozu, vanilya ve unu da ilave edip kekten daha akışkan bir hamur elde edin. Tavayı yağlamadan küçük bir kepçe ile tavaya yukarıdan hamuru dökün ama kesinlikle yaymayın. Üzeri göz göz olunca çevirin. Pişen hamurları servis tabağına alın. Soğuduktan sonra aralarına labne peyniri ve muz dilimlerini koyun. Üzerine fındık kırığı ve çikolata sos dökün, kule yaparak servis edin.

