



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

MAVİ HAŞHAŞLI MİNİ PANKEK KANEPELER

PANKEK İÇİN

- 2 su bardağı elenmiş un
- 2 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı eritilmiş SANA Ekmeküstü
- 2 su bardağı süt
- ½ paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 yemek kaşığı mavi haşhaş

TUZLU HARÇ İÇİN

- 1 yemek kaşığı SANA Ekmeküstü
- 100 gr krem peynir
- 1 diş sarımsak
- ¼ demet maydanoz
- 1 adet olgun avokado
- 3 damla limon suyu
- 1 adet limonun kabuğu
- 2 adet salatalık turşusu
- Tuz
- Karabiber

TATLI HARÇ İÇİN

- 1 yemek kaşığı SANA Ekmeküstü
- 100 gr krem peynir
- 1 yemek kaşığı bal
- 10 adet çilek
- 1 adet limonun kabuğu
- 1 yemek kaşığı damla çikolata

Pankek hamuru için tüm malzemeyi bir kaba alın ve pürüzsüz olana kadar çırpın.

Büyük boy bir tavaya 1 tatlı kaşığı SANA Ekmeküstü koyun ve ocakta harlı ateşte yağı eritin.

Pankek hamurundan birer yemek kaşığı dolusu olarak tavaya dökün, pankeklerinizi daire şeklinde dizin. Büyük bir tavada 8-9 adet aynı anda pişirilebilir.

Pankeklerin üzeri göz göz olduğunda bir spatula yardımı ile arkalarını çevirin ve arka taraflarını da renk alana kadar pişirin. Bir servis tabağına alın.

Avokadoyu soyarak püre haline getirin, ezilmiş sarımsak, tuz ve limon suyu ile karıştırın.

Salatalık turşusunu küp küp doğrayın, avokadoya ilave edin. Krem peynir, maydanoz, karabiber ve limon kabuğunu da ekleyerek çatalla karıştırın.

Ayrı bir kasede de krem peynir, bal, küp doğranmış çilekler ve limon kabuğu rendesini çatalla çırpın.

Üzerine SANA Ekmeküstü sürdüğünüz pankeklerin yarısının üstüne tuzlu, yarısının üstüne tatlı harç ekleyin.

Tuzluları renkli bebek domatesler ve maydanoz ile, tatlıları ise damla çikolata ve mevsim meyveleri ile süsleyerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:163345 • adı:Mavi Haşhaşlı Mini Pankek Kanepeler • gönderen:Doctor • indirme tarihi:02.04.2025 - 12:03