



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ BALLI PANKEK

<https://www.dogrusicarrefoursa.com>

2 adet yumurta
½ su bardağı toz şeker
2 su bardağı un
1,5 Su bardağı süt
2 yemek kaşığı Ayçiçek yağı
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 tutam tuz
3 yemek kaşığı bal
15 gram yaban mersini
1 adet kivi
1 adet muz
15 gram ceviz

Tüm malzemeleri çırpma kabına koyun ve boza kıvamı elde edinceye kadar çırpın. Pürüzsüz bir kıvam elde edince pankekleri pişirmeye başlayabilirsiniz. Pankekleri pişireceğiniz tavanızı az miktarda yağlayın. Bir kaşık yardımı ile yuvarlak olacak şekilde pankekleri tavaya aktarın ve arkalı önlü olacak şekilde pişirin. Bu tarifimiz için toplamda 5 adet pankek pişirin.

Elde ettiğiniz pankeklerden bir tanesini tabağa alın. Üzerine doğramış olduğunuz muzları dizin ve üst üste gelecek şekilde 1 adet pankek 1 sıra meyveleri dizin...

En üstte 1 adet pankek kalacak şekilde sıralayın ve bitişini bal döküp üzerini cevizle süsleyerek tamamlayın.

