



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MEYVELİ MİNİ PANKEKLER

- 1 su bardağı Bizim Mutfak Un
- 1 su bardağı süt
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 1 adet yumurta
- 1 çay kaşığı Bizim Mutfak Hamur Kabartma Tozu
- 1 tutam Tuz

Yumurtanın sarısı ile akını ayırın. Yumurtanın beyazını tozşeker ile çırpın. Süt ve elenmiş unu ekleyerek karıştırmaya devam edin. En son yumurtanın sarısı, kabartma tozu ve tuzu ilave edin. Hazırladığınız karışımı 1-2 saat buzdolabında dinlendirin. Az yağlı bir tavada çorba kaşığı yardımı ile küçük yuvarlaklar halinde döktüğünüz pankeklerin her iki tarafını da pişirin. Pankeklerin arasına istediğiniz şekilde hazırladığınız meyveleri dizin. Servis yapın.

