



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEYVELİ PANKEK

2 çorba kaşığı margarin  
1/2 paket bitter çikolata  
12 adet çilek  
1 adet elma  
1/2 paket kabartma tozu  
1 su bardağı süt  
1.5 su bardağı un  
1/2 paket vanilya  
1 adet yumurta Sosu İçin:  
1 çorba kaşığı margarin  
1 paket bitter çikolata  
1/2 çay bardağı krema

Kabartma tozu, vanilya ve unu eleyin. Üzerine yumurta, süt, rendelenmiş elma ve çikolatayı ekleyip karıştırın. Yapışmaz yüzeyli bir tavayı kızdırıp margarin ile hafifçe yağlayın. Hazırladığınız karışımdan iki çorba kaşığı alarak tavada arkalı önlü kızartın. Tüm karışım bitene kadar ara sıra margarin sürerek aynı işlemi tekrarlayın. Kızarttığınız hamurların aralarına çilek koyarak табаға kat kat yerleştirin. Sos malzemelerini bir kaba alarak benmari usulü eritin. Eridikten sonra servis tabağındaki pankeklerin üzerine gezdirerek servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 11.10.2023