



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MİNİ PANKEK KAHVALTI

1 adet yumurta  
1 yemek kaşığı şeker  
3/4 su bardağı un  
Yarım su bardağı süt  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu  
1 çay kaşığı vanilya  
Üzeri için;  
Yaban mersini  
Damla çikolata  
Taze nane

Yumurta ve şekeri Arçelik Resital El Blender'ı ile iyice çırpın.  
Üzerine sütü ekleyip karıştırın.  
Ardından un, kabartma tozu vanilyayı ilave ederek iyice karıştırın.  
Arçelik Ankastre Ocak'a krep tavaını alın çok az sıvı yağ ile yağlayın.  
Hazırlanmış olduğunuz hamurdan çay kaşığıyla alıp ısınmış tavaya dökün.  
Eğer varsa sıkma torbası da kullanabilirsiniz.  
Üzeri göz göz olmaya başlayınca dikkatlice ters çevirin.  
Her iki tarafı da pişen mini pankekleri bir kaseye alın.  
Üzerine taze yaban mersini ve damla çikolataları serpin.  
Soğuk ya da sıcak süt döküp servis edin.

