



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNİ PANKEK

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:
Frambuaz
Muz
Bal
Süt

Yumurta ve şekerini Arçelik Resital El Blender ile iyice çirpın.
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.
Hazırlamış 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 pankekleri bir kaseye alın.
Üzerine muz ve frambuaz koyup bal dökün.
Son olarak kaseye sütü de ilave edip mısır gevreği gibi tüketin.

