



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR UNLU PANKEK

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 su bardağı mısır unu
- 1 su bardağı buğday unu
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı toz şeker (isteğe bağlı)
- 1 su bardağı süt
- 1/2 su bardağı yoğurt
- 2 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı veya sıvı yağ
- 1 çay kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)

Geniş bir karıştırma kabında mısır unu, buğday unu, kabartma tozu, tuz ve şekerini bir araya getirin. İyice karıştırarak homojen bir karışım elde edin.

Ayrı bir kaptaki süt, yoğurt, yumurta, eritilmiş tereyağı ve vanilya özütünü çırpın.

Pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar karıştırın.

Islak malzemeleri kuru malzemelere ekleyin.

Spatula veya çırpıcı yardımıyla karıştırarak pürüzsüz ve akışkan bir hamur elde edin.

Hamuru fazla çırpmamaya dikkat edin; bu, pankeklerin yumuşak kalmasını sağlar.

Yapışmaz bir tavayı orta ateşte ısıtın.

Tavayı hafifçe yağlayın.

Hazırladığınız hamurdan bir kepçe alarak tavaya dökün.

Hamuru çok ince veya kalın yapmamaya özen gösterin.

Pankekin yüzeyinde kabarcıklar oluşmaya başlayınca spatula ile çevirin ve diğer yüzünü pişirin.

Tüm pankekleri pişirdikten sonra sıcak servis yapın.

Not: Üzerine bal, reçel, çikolata sosu veya taze meyve ekleyerek tatlandırabilirsiniz.

