



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUZLU PANKEK

- 2 adet yumurta
- 3 çorba kaşığı erimiş tereyağı
- 1,5 çay bardağı pudra şekeri
- 1 paket kabartma tozu
- 2 su bardağı süt
- 2 paket vanilya
- 2 su bardağı un
- 1 çay kaşığı tarçın
- 2 adet muz
- 200 gram çilek
- 100 gram böğürtlen
- 1 çorba kaşığı nişasta
- 4 çorba kaşığı şeker

Yoğurma kabının içinde erimiş yağ, yumurtaları ve şekeri çırpın. Üzerine unu, kabartma tozu ve vanilyayı karıştırın. Üzerine süt ilave edip iyice karıştırın. Bu harcı 15 dakika kadar dinlendirin. Yanmaz tavaya az miktarda yağ sürüp kaşıkla pankek harcından tavaya dökün ve iki yüzünü pişirip düz pankek yapın. Sosu için muz, çilek, böğürtlenleri vanilya, nişasta ve şekerle kaynatıp sos yapın. Ilık ya da soğuk olarak pankeklerin yanında ikram edin.

