



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU PANKEK

- 2 adet yumurta
- 2 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
- 1 su bardağı süt
- 1,5 su bardağı un
- 1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- 1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
- 1 adet muz

Yumurta ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni iyice çırparak, krema kıvamına getirin. Sütü ve unu ilave edin. Çırpmaya devam edin. Son olarak Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ve şekerli vanilini ekleyin. Teflon bir tavaya bir kepçe yardımı ile küçük boyutlarda pankek hamurundan dökün. 1 dakika sonra hamurun üzerine ince dilimlenmiş muzları yerleştirin. Hamur göz göz olunca diğer yüzünü spatula ile çevirip pişirin. Malzeme bitene kadar aynı işlemi uygulayın. Ilık ılık servis yapın.

