



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU PANKEK

- 1 yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 fincan un
- 1 yemek kaşığı tozşeker
- 2 çay kaşığı kabartma tozu
- ¼ çay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 2 olgun, ezilmiş muz

Muzlu pankek tarifi için önce yumurta, süt, bitkisel yağ ve muzları bir kaptaki karıştırın. Un, beyaz şeker, kabartma tozu ve tuzu başka bir kaptaki birleştirin.

Un karışımını muz karışımına karıştırın; hamur biraz topaklı olacak.

Hafifçe yağlanmış bir tavayı orta yüksek ateşte ısıtın. Yaklaşık 1/4 fincan kullanarak pankekten kepçe ile alın ve tavaya dökün. Krepler altın kahverengi olana kadar pişirin, her tarafta 3 ila 5 dakika yeterli. Sıcak servis yapın.

