



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## ORMAN MEYVELİ PANKEK PASTA

2 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
½ paket vanilya  
½ çay kaşığı tuz  
3 yemek kaşığı şeker  
3 yemek kaşığı eritilmiş Sana Ekmeküstü  
3 adet yumurta  
2 su bardağı süt  
1 yemek kaşığı Sana Ekmeküstü  
1 çay kaşığı zerdeçal  
**KREMASI**  
270 gr süt  
1 /2 paket vanilya  
3 yumurta sarısı  
15 gr mısır nişastası  
15 gr un  
40 gr şeker  
3 adet yaprak jelatin  
50gr SANA Ekmek Üstü  
**ARALARINI SÜSLEMEK İÇİN**  
1/2 su bardağı çilek  
1/2 su bardağı frambuaz  
1/2 su bardağı yaban mersini  
**ÜZERİNİ SÜSLEMEK İÇİN**  
Nane yaprakları  
Frenk Üzümü  
Bal  
Pudra şekeri

### KREMA

Sütü ufak bir tencereye alıp vanilyayı ekleyin.

Karıştırdıktan sonra ılıklaşana kadar pişirin.

Yumurta ve şekeri bir kabın içinde çırpın. İçerisine mısır nişastası ve unu ekleyip karıştırın.

Ilık sütün içine karışımı ekleyin ve kıvam alana kadar sürekli karıştırarak pişirip ateşten alın.

Jelatini soğuk suda bekleterek yumuşatın ve sonra hazırladığınız kremaya ekleyin.

SANA Ekmek Üstünü ekleyip blender ile iyice karıştırın.

Kremanızı tam doldurabileceğiniz bir cam kaba alarak üzerini streç film ile kapatın.

Bu şekilde kremanın üst tabakasının kaymaklaşmasını önleyerek, buzdolabında 1 gece dinlendirin.

### PANKEK

Un, kabartma tozu, vanilya, tuz, toz zerdeçal ve şekeri bir kaptaki karıştırın. Kuru karışımın ortasına süt, eritilmiş

SANA Ekmek Üstü ve yumurta ekleyerek çırpın.

1 yemek kaşığı Sana Ekmek Üstü'nü tavada eritin.

Kızgın tavaya karışımdan kepçe ile alarak 10-12 cm çapında yuvarlaklar dökün.

Hamuru üst yüzeyi göz göz olana kadar pişirin.

Hamuru tavada çevirerek diğer yüzünü de aynı şekilde pişirin.

Her iki yüzü de renk alıp kızarıncaya kadar alın.

Tüm karışım bitene kadar bu işlemi tekrarlayın.

### SÜSLEME

Hazırladığınız kremayı tekrar çırpın ve bir sıkma torbasına alın.

Servis tabağına ilk pankekinizi koyun.

Pankekin üzerine, kremayı ortadan dışa doğru ve dairesel hareketlerle sıkın.

Dilediğiniz meyveleri serpiştirin ve üzerine bir pankek daha koyarak işlemi tekrarlayın.

Tüm pankekleri üst üste koyduktan sonra bal, pudra şekeri, nane yaprakları ve orman meyveleriyle süsleyerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:163368 • adı:Orman Meyveli Pankek Pasta • gönderen:Doctor • indirme tarihi:06.04.2025 - 05:46