



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PALAÇINKA (MARMELATLI)

1+1/4 su bardağı tatlı krep hamuru
2 çorba kaşığı rafine yağ
250 gr portakal marmelatı (hafifçe ısıtılmış)
60 gr (4 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı (eritilmiş)
2 çorba kaşığı şeker

Küçük, kalın dipli bir tavayı rafine yağla hafifçe yağlayıp, tavayı orta ateşte kızdırınız. Tavayı ateşten alıp, ortasına 4 çorba kaşığı tatlı krep hamuru koyunuz.

Tavayı çabucak eğip çevirerek, hamuru her yanına dağıtınız.

Tavaya yapışmayan kısmını kesip atınız.

Tavayı yeniden ateşe koyup, bir dakikadan biraz fazla pişiriniz. Tavayı sallayıp palaçinkayı oynatınız.

(Palaçinkanın piştiğini anlamak için bir kenarını spatulayla kaldırınız. Palaçinkanın altının rengi, açık altın sarısı olmalıdır. Bu rengi almamışsa 10 saniye daha pişiriniz.)

Spatulayla palaçinkayı altüst edip, ters tarafını 3 saniye kızartınız. (Palaçinkanın bu ikinci yanının her tarafı aynı biçimde kızarmayacağından, harcın palaçinkanın bu kısmına döşenmesi gerekir.)

Palaçinkayı ateşe dayanıklı bir cam tabağa çıkarıp, öteki palaçinkaları da aynı biçimde pişirerek sıcak olarak saklayınız.

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (190°C) getirip, ısıtınız.

Palaçinkaları tezgaha düz olarak yayıp, ortalarına 1 çorba kaşığı marmelat koyunuz.

Palaçinkaları ortadan katlayıp, yeniden dörde katlayınız.

Palaçinkaları yan yana büyük ve yayvan bir ateşe dayanıklı cam servis tabağına dizip, üstlerine önce, eritilmiş tereyağı, sonra da şekeri serpiniz.

Tabağı fırına sürüp, palaçinkaları 10 dakika ısıttıktan sonra servis ediniz.

Not: Marmelatlı palaçinkanın hazırlanmasında, portakal marmelatı yerine dilediğiniz marmelatı kullanabilir, ayrıca tabağı fırından aldıktan sonra palaçinkaların üstüne dövülmüş ceviz içi serpip servis edebilirsiniz.