



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

www.lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAN KELEBEK

<https://www.droetker.com.tr>

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Kakaolu Puding

2,5 su bardağı süt

0,5 çay bardağı fındık kırığı

Hamur:

1 poşet Dr. Oetker Pancake

1,5 çay bardağı süt

1 yumurta

Üzeri için:

Hindistancevizi rendesi

Öğütülmüş antepfıstığı

Pudingi süt ile karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Pancake karışımını bir kaba boşaltıp üzerine süt ve yumurtayı ilave edin. El çırpıcısı veya çatal ile düzgün bir hamur haline gelinceye kadar yaklaşık 1-2 dakika karıştırın. Yapışmaz yüzeyli tavayı orta ateşte 1-2 dakika ısıtın. Hamurdan yaklaşık 1-1,5 yemek kaşığı alarak tavaya dökün ve hafifçe yayın. Kısık ateşte her iki yüzeyi de hafif kızarıncaya kadar pişirin. Hamurun tamamını bu şekilde pişirip soğutun.

Pancake'lerin ortalarını kelebek şeklindeki kurabiye kalıbı ile kesip çıkarın.

Pudingi bir çırpma kabına alın ve mikser ile 2-3 dakika çırpın. Fındık kırığını ilave edip karıştırın ve pancake'lerin ortalarına dökün.

Antepfıstığı ve hindistancevizi ile süsleyerek servis yapın.

