



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAN TATLISI

- 1 su bardağı süt
- 1 adet yumurta
- 4 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı şeker
- 1 paket vanilya
- 1 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 paket kabartma tozu
- 1.5 su bardağı su
- 1.5 su bardağı şeker
- 2-3 damla limon suyu

İlk olarak şeker ve suyumuzu küçük bir tencereye alarak kaynatmaya bırakın. Fokurdamaya başladıktan sonra kısık ateşte yaklaşık 20 dakika kaynatın. En son ocağın altına yakın 2 - 3 damla limon suyu sıkarak bir taşım kaynatıp ocağın altından alın.

Şerbetimiz kaynarken biz diğer tarafta süt, yumurta, un, yağ, toz şeker, kabartma tozu ve vanilyayı karıştırın boza kıvamına gelene kadar çırparak tabanı yağlanmış büyük boy teflon tavaya alın, çok kısık ateşte altı kızarana kadar pişirin. Daha sonra bir kapak yardımıyla çevirerek diğer tarafını da kısık ateşte pişirdikten sonra hazırladığımız şerbeti kekinizin ilk sıcaklığı geçtikten sonra yavaş yavaş şerbeti kekin üzerinde gezdirin. Tatlınızı bir süre dinlendirin. Üzerine kıyılmış ceviz serpererek servis edin.

