



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANCAKE

¾ su bardağı un
½ su bardağı süt
1 yemek kaşığı toz şeker
1 adet yumurta
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 yemek kaşığı sıvıyağ
1 adet muz
2 yemek kaşığı bal
Süslemek için ceviz ve kuru üzüm

Sıvıyağ dışındaki tüm malzemeyi mikserle çırpın. Krep tavaına veya teflon bir tavaya sıvıyağı koyup her yanına yayılmasını sağlayın.

Tavayı orta ateşte ısıtın, pancake hamurunu pişirmeye başlamadan önce de kısın (tavanın iyice ısınmış olması, hamurun yayılmasını önler; ocağın kısılması da pancake'in yanmadan pişmesini sağlar).

Pancake hamurundan 1 yemek kaşığı alıp tavaya dökün. Hamurun üzerinde gözenekler oluşunca diğer yanını çevirin. İşleme tüm hamur bitene kadar devam edin.

4-5 adet pancake'i üst üste dizin, aralarına dilimlediğiniz muzı yerleştirin, bal dökün. Dilerseniz ceviz ve kuru üzüm de ekleyerek servis edin.

Pancake'i reçelle veya şokellayla da sunabilirsiniz.

