



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCAKE

<http://www.hurriyet.com.tr>

- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1,5 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
- 1 ay kaşığı kabartma tozu
- 1 tutam tuz
- 1 ay kaşığı vanilya

Un, kabartma tozu, tuz ve vanilyayı, derin bir karıştırma kabına alın. şeker, süt, ayçiçeği yağı ve yumurtayı ekleyin. Bütün malzemeyi, pürüzsüz bir hal alana kadar el ırpıcısıyla iyice çırpın.

Düz bir tavayı ayçiçeği yağı ile yağlayın. Kızdırdığınız tavaya küçük bir kepçe pancake harcını akıtın. Üstleri göz olana kadar pişirin ve bir spatula ile çevirip diğer tarafını da aynı şekilde pişirin. Tavayı arada yağlayarak pancake harcı bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın.

Servis tabağına alıp damak tadınıza göre reel, akçaağaç şurubu, mevsim meyveleri ya da dondurma ve tarçınla servis edebilirsiniz.

