



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANCAKE

Malzeme:

3 yumurta

115 gr un

1 tatlı kaşığı (tepeleme) Bizim Mutfak Kabartma Tozu

140 ml süt

1 fiske Tuz

4 tatlı kaşığı toz şeker

Yumurtaların sarısını bir çırpma kabını akını başka bir çırpma kabına ayırın (Akını ayırırken sarısından hiç bulaşmaması lazım, veya kap kesinlikle ıslak olmamalı vs. gibi şeylere dikkat edin). Yumurta sarılarının olduğu kaba eğer şeker ekleyecekseniz önce şekerleri katıp, 2 dk kadar mikserle çırpın. Daha sonra sütü ekleyin. Unu ve kabartma tozunu eleyerek ekleyin ve pürüzsüz oluncaya kadar çırpın, yaklaşık 1 dk. Akların olduğu kaba bir fiske tuz atın ve kuru ve temiz bir çırpma teliyle yavaş yavaş çırpma başlatsın (ben çırpma teli kullandım, isterseniz siz mikserin tellerini yıkayıp kurularak mikserle de çırpabilirsiniz). Yumurta akını köpürüp katılaşıncaya kadar ritmik bir şekilde çırpma devam edin. Aklar yaklaşık 4-5 dk sonra katılıyorlar ve çırpma telini köpüğe batırıp çıkardığınızda teli dik bir şekilde tutarken köpükten bir tepcecik oluşuyor. Bu tepcecik oluşana kadar çırpma lazım ve bir kere oluştuktan sonra çırpma işlemini bırakın. Yumurta aklarını unlu karışıma dikkatli bir şekilde bir spatulayla karıştırarak ekleyin, çok fazla karıştırmayın, mümkün olduğunca geniş hareketlerle spatulayı kullanın. Teflon bir tavaya çok az zeytinyağı veya herhangi bir sıvıyağ dökün ve her tarafına yayın. Ocağın altını açın 1 dk tavanın iyice ısınmasını bekleyin ve ocağın altını kısın. Küçük boy bir kepçeyle hamurdan alın, kepçenin tamamını doldurmayın. Tavaya düzgün bir şekilde hamuru dökün ve kepçenin tersiyle hafifçe yayın, 1/2 cm kalınlığında olsun. Benim tavam geniş olduğu için 3 pancake i bir tavada pişirdim. Hamur tavaya konduktan sonra hemen kabarmaya başlıyor. Geniş bir spatulayla kenarlarının kızardığını görünce ters çevirip diğer tarafını da kızartın. İki tarafı da kızarmış pancakeleri bir tabağa alıp üzerine tereyağı ve reçel & bal dökerek yiyebilirsiniz.