



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANDORA PANCAKE

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

50 gr ke iboyunu unu
50 gr nohut unu
150 gr istediğiniz bir çeşit glütensiz un
250 ml istediğiniz bir çeşit süt
5 gr kabartma tozu
2 yemek ka ığı bal
1/2 adet muz
Birkaç adet yaban mersini
3-4 adet badem
2 yemek ka ığı fıstık ezmesi

Belirtilen unlar ile kabartma tozunun içine 1 yemek ka ığı bal ve sütü ekleyerek bir kap içinde karıştırın. Ardından pürüzsüz bir hamur olana kadar mikser ile çırpın. Önceden ısıtılmış tavaya istediğiniz büyüklükte 3 parça hamuru dökün ve iki tarafını çevirerek iyice pişirin. Başka bir tavada ise yarım yemek ka ığı bal ile dilimlenmiş muzları karıştırarak karamelize edin. Pi en pancakeleri ayrı bir taba a alın, aralarına fıstık ezmesi sürerek üst üste dizin. Üzerini süslemek için muz, yaban mersini ve ince kıyılmış badem ekledikten sonra kalan balı gezdirerek servis edebilirsiniz.

