



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANKEK HAZIRLAMANNIN PÜF NOKTALARI!

Pankek yapılırken hamur kıvamının doğru bir şekilde ayarlanması gerekir. Pankek hamurunun kıvamı çok akıcı olmamalıdır. Krepten daha koyu olmalıdır. Pankek hamuru tavaya döküldüğünde yavaş yavaş yayılmalıdır. Pankekler eşit şekilde tavaya yayılmalıdır. Tavanın ısısının iyi ayarlanması gerekir. Çünkü pankekin bir tarafı asla yanmamalıdır. Pankek ilk denemede istenilen kıvamda olmasa da sonrakilerde daha iyi olacaktır. Pankek hamuru kaşık yardımı ile tavaya alınmalıdır. Ayrıca hamur dağıtıcı ile pankek de yapılabilir. Pankek yapılırken lezzetli olması önemlidir. Pankek hamuru yapmak için süt yoksa yoğurtla da pankek yapılabilir. Pankek hamurunun içerisine konulan vanilya da pankek lezzetini pekiştirecektir. Bunun yanı sıra kabartma tozu eklenmesi ile birlikte pankek çok daha fazla kabarması için tava az miktarda sıvı ile yağlanmalıdır. Pankek şekli de çok önemlidir. Pankekler yapılırken yuvarlak ve pürüzsüz olması gerekir. Hamuru iyice çırpılmalıdır.

