



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANKEK

Şeref Pekin

6 adet yumurta
1 su bardağı süt
2 yemek kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı un
1 yemek kaşığı tereyağı
Üzeri için:
Pudra şekeri

Fırını 200 dereceye ayarlayıp fırın kabını boş halde içine koyun ve iyice ısıtın. Önce yumurta, süt şeker ve vanilyayı çırpın. Daha sonra un ve tuzu ekleyip pürüzsüz bir karışım olana kadar karıştırın. Isınmış kabınızı fırından çıkartıp tereyağını içine atın, eritin ve pankek karışımını döküp tekrar fırına verin. Üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Biraz ılındıktan sonra pudra şekeri serpip servis edin.

