



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PANKEK

<https://yemek.name>

- 1 su bardağı süt
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu

Buzdolabından yeni çıkmış soğuk süt ve soğuk yumurta, tuz ve şeker eklenerek çatalla çırpılır. Başka bir kap içinde kabartma tozu ve un bir çatal yardımıyla iyice karıştırılır. Sütlü karışıma unlu karışım eklenip çatalla kuru un kalmayacak şekilde karıştırılır. Kızdırılıp azıcık yağlanmış tavada birer kepçe koyularak pişirmeye başlanır. Kısık ateşte pişen pancakeler üzerinde kabarcıklar oluşup patladığında diğer yüzleri çevrilir. Bütün hamur pişince istediğiniz malzemeyle afiyetle yiyebilirsiniz.

Not: Hamuru çok karıştırmamak lazımmış. Yoksa pancakeler lastiksi bir yapıya sahip olurmuş. Pişirirken tavanın büyüklüğüne ve ustalaşma durumunuza göre aynı anda 3-4 tane pişirebilirsiniz. Pişirdiklerinizi üst üste koyarsanız daha geç soğurlar.

