



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANKEK

1,5 su bardağı un
3 çay kaşığı kabartma tozu
4 çorba kaşığı şeker
1 tutam tuz
1 yumurta
1 su bardağı+2 yemek kaşığı süt
1 çay kaşığı vanilya(isteğe bağlı)

Geniş bir kaptan un, kabartma tozu, şeker ve tuz elenir. Robotta ya da bir karıştırıcıda yumurta, süt karıştırılır. Karışıma diğer kuru malzemeler ilave edilerek pürüzsüz bir karışım oluncaya kadar çırpılır. Çırpma işi en kısa süre içerisinde yapılarak pürüzsüz bir karışım elde edilince bırakılmalıdır bunun için çırpma teli de kullanabilirsiniz ya da robotun en düşük ayarında hazırlayabilirsiniz.

Teflon tavaya 1 çay kaşığı tereyağı koyularak eritilir ve yağın fazlası mutfak havlusu ile silinir. 1 kepçe hamur alınarak merkeze boşaltılır. Orta kısmına akışkan kıvamdaki fındık kreması kaşık yardımıyla koyulur. Üzerine yine kepçe yardımıyla hamur koyulur.

Orta yükseklikte ateş olması gerekmektedir.

Yaklaşık olarak 2 dakika sonra kenarlarında kabarcıklar oluşmaya başladığında altını kaldırıp bakın kızardığından emin olduğunuzda diğer tarafını çevirerek altın renginde pişirin.

3-4 adet yaptıktan sonra tekrar tavayı yağlayarak fazla yağı havlu kağıt ile silin ve hamur bitinceye kadar yaptığımız işlemi tekrarlayın.

Pişen pankekleri üst üste sıralayın. Dilimlenmiş çilek ya da muzla ikram edin.

