



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PANKEK

2 yumurta  
2,5 su bardağı un  
2 su bardağı süt  
Yarım çay bardağı şeker  
Yarım çay bardağı sıvıyağ  
1 kabartma tozu  
1 vanilya

Geniş bir kaba yumurta şekeri alın, mikser yardımıyla köpürene kadar çırpın. Köpüren karışıma sıvıyağ ve sütü ekleyin, çırpmaya devam edin. Un, kabartma tozu ve vanilyayı elekten geçirip karışıma ekleyin. Bir silikon spatula yardımıyla karışımı özdeşleşene kadar, aşağıdan yukarıya olacak şekilde karıştırın. Geniş bir tavayı peçeteye bandırdığınız yağ ile yağlayın. Küçük bir kepçe yardımıyla özdeşleşen hamurdan parçalar alıp kızgın tavanın üzerine dökün. Hamurun her iki tarafını da orta ateşte güzelce kızartın. Pankek tarifimiz hazır.

