



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANKEK

2 adet yumurta
2 yemek kaşığı şeker
1 su bardağı süt
1,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya

Öncelikle yumurta ve şekerini karıştırma kabında iyice çırpın.

Daha sonra süt, un, kabartma tozu ve vanilyayı da ekleyerek çırpıma devam edin. Kek kıvamından biraz daha koyu olacak bir hamur hazırlayın.

Teflon tavaya az sıvı yağı dökün ve her tarafına dağıtın.

Bir büyük kaşık hamur dökerek hamurun kendi kendine yayılmasını bekleyin.

Üzeri göz göz olmaya başlayan pankekleri spatula ile ters çevirin ve diğer tarafını da pişirin.

Her iki tarafı da pişen pankekleri servis tabağına alın.

Üzerine isteğe göre pudra şekeri serpip, muz, kivi, çilek, çikolata, bal, sürebilir veya çikolata, reçel ile servis edebilirsiniz.

