



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANKEK

1 su bardağı süt
2 adet yumurta
1,5 su bardağı un
2 yemek kaşığı şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Süslemek için
Reçel, istenen meyveler, peynir veya çikolata

Pankek için önce yumurta ve şekeri iyice çırpın. Ardından diğer malzemeleri ekleyin ve güzelce karıştırın. Yapışmayan tavaya fırça ile sıvıyağ sürün. Pankekin püf noktası burasıdır. Hazırladığınız hamurdan bir kaşık dökün ve bekleyin. Üzeri göz göz olunca spatula ile ters çevirerek diğer tarafını da pişirin. Üzerine çikolata, pudra şekeri, sevdiğiniz meyveler veya reçelleri koyarak tüketebilirsiniz.

