



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANKEK

1,5 su bardağı un
3 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 paket vanilin
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı beyaz şeker
1 su bardağı süt
1 yumurta
3 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
Üzeri için:
Bal
Reçel
Böğürtlen, ahududu gibi orman meyveleri
Çilek
Muz
Kakaolu fındık ya da fıstık ezmesi

Büyük bir kaptan un, kabartma tozu, tuz ve şekerini birlikte eleyin.
Ortasında bir çukur açın ve içine süt, yumurta ve eritilmiş tereyağı dökün; pürüzsüz olana kadar karıştırın.
Hafif yağlanmış bir ızgarayı veya kızartma tavasını orta-yüksek ateşte ısıtın.
Her pankek için yaklaşık 2 ile 3 çorba kaşığı hamuru tavaya dökün.
Pankeklerin yüzeyinde barıklar oluşana ve birkaçı patlayana kadar 1-2 dakika pişirin ve bir spatula yardımı ile çevirin.
İstediğiniz malzemeleri üzerine koyarak sıcak servis yapın.

