



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANKEK

2 adet yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı un
Üzerine:
Bal
Vanilyalı dondurma

Şeker ve yumurtayı çırpın. Ardından sütü ekleyin. 2 su bardağı unu, kabartma tozu ve vanilya ile eleyin. Yumurtalı sütlü karışıma katın. İyice karıştırın. Küçük bir tavayı yağlayıp orta hararetle ocağın üzerine oturtun. Tava iyice kızdıktan sonra tavaya dilediğiniz formda bir kalıbı oturtun. Kalıbın içine yarım kepçe kadar karışımı dökün. Karışımın kalıbın içine yayılmasını sağlayın. Altı kızaran pankeki ters yüz edin ve diğer tarafını da pişirin. Malzeme bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Pankekleri servis tabaklarına üst üste dizip, biraz bal gezdirin. Yanında dilediğiniz meyve ile üzerine dondurma koyup servis yapın.

