



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANCAKE

1 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı kabartma tozu

Süslemek için:

Çilek

Derin bir kasede un, süt, yumurta, toz şeker, sıvı yağ ve kabartma tozunu çırpın. Yapışmaz yüzeyli bir tavayı kızdırıp küçük bir kepçe ile hazırladığınız hamurdan dökün. Üzeri delik delik olunca çevirip, diğer tarafını kızartın. Hamur bitene kadar işleme devam edin. Kızarmış hamurları üst üste koyup çilekle süsleyerek servis yapın.

Not: Karışımı önceden hazırlayıp buzdolabında da bekletebilirsiniz. Dilerseniz, kızartma işleminden sonra pancake'lerin arasına pekmezli şurup veya marmelat sürüp tatlı olarak yiyebileceğiniz gibi, krem peynir ya da zeytin ezmesi ile de tüketebilirsiniz.

