



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PANKEK

2 tane yumurta  
3 yemek kaşığı ile toz şeker  
1,5 su bardağı ile un  
1 su bardağı ile süt  
1 yemek kaşığı ile ayçiçeği yağı  
1/4 çay kaşığı ile tuz  
1 çay kaşığı ile vanilya  
Pişirmek için:  
2 yemek kaşığı ile ayçiçeği yağı  
Servisi için:  
3 yemek kaşığı ile bal

Elenmiş unu ve vanilyayı, karıştırma kabına alarak sırasıyla; toz şekeri, tuz, süt, ayçiçeği yağı ve yumurtayı ekleyin

Tüm malzemeleri, pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın.

İlk pankeki pişirilmesi için; krep tavaını ayçiçeği yağı ile yağlayarak orta ateşte kızdırın.

Tavaya küçük bir kepçe ya da kahve fincanı ile pankek harcını aktarın

Ocağın altını iyice kısın.

Pankeki, üzeri göz göz olana kadar pişirmeye devam edin.

Bir spatula ile çevireceğiniz pankekin diğer tarafını da aynı şekilde pişirin.

Krep tavaını arada bir hafif bir şekilde yağlayarak pankekinizin harcı bitene kadar aynı işlemi sırasıyla tekrarlayın.

Servis tabağına aldığınız pankeklerinizin üstüne bal gezdirin.

Ilık olarak servis edin.

