



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANKEK

400 gr. un
2 adet yumurta
70 gr. şeker
30 gr. pudra şekeri
250 gr. süt
3 gr. kabartma tozu
Mevsim meyveleri
Akçaağaç şurubu

Yumurta, süt, şeker ve pudra şekerini pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpıyoruz. Ardından yavaş yavaş elenmiş unu ve kabartma tozunu ekliyoruz. Hazırlanan hamurdan kepçe yardımıyla teflon tavaya döküyoruz, orta derecedeki ateşte, iki yüzünü de pişiriyoruz. Mevsim meyvelerini ince ince doğruyoruz. Pankekleri, aralarına meyveleri koyarak kat kat diziyoruz. Son olarak üzerine akçaağaç şurubunu döküp servis ediyoruz.

