



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANKEK

1 su bardağı süt
3-4 dolu yemek kaşığı toz şeker
2 adet yumurta
Yarım çay bardağı kadar sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağından biraz az un kullandım
Servis için:
Muz
Nar
Damla çikolata
File badem

Uygun bir kaba un dışındaki malzemeleri alıp çırpalım.

Üzerine azar azar ununu ilave edelim çok sıvı veya çok katı olmayacak bir harç hazırlayalım.

Kolaylık olması açısından boş bir su şişesi veya mayonez şişesi içerisine harcı dolduralım eğer benim gibi su şişesi kullanırsanız. Kapağı takmadan önce ortadan delmeyi unutmayın.

Daha sonra orta ateşte güzel ısınmış tavaya ilk sefer için fırçayla sıvı yağ sürüp harçtan aralıklarla tercih ettiğiniz büyüklükte sıkalım aşırı sıkmayız zaten hafiften yayılıp kendi formunu alacaktır.

Üzeri göz göz olan pankeklerimizi spatula yardımıyla çevirip diğer yüzünün de orantılı pişmesini sağlayalım tüm harcı bu şekilde pişirelim. Pankeklerimiz hazır.

