



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCAKE

<https://cook.com.tr>

Sızma Zeytinyağı 1 Çay Bardağı
Un 2 Su Bardağı
Deniz Tuzu 1 Tutam
Toz Şeker 1 Çay Kaşığı
Su 1 Çay Bardağı
Yumurta 2 Adet
Pastörize Süt 1 Su Bardağı

Önce un haricindeki malzemeleri derin bir kaptaki karıştırın. Sonra unu da ekleyip elde çırpıcı ile karıştırın. Koyuca kek kıvamında olacak. Hepsini karıştıktan sonra yarım saat bekletin. Pancakları kızartacağınız tavanın yapışmaz ve kaygan bir tava olması çok önemlidir. Kızdırılmış tavada 1 çay kaşığı kadar tereyağını eritin ve bir kepçe yardımı ile sütlü karışımdan tavaya dökün. Kabarcıklar oluşmaya başlayacaktır. Karışımın ortası da kabarcıklar oluşturduğunda bir tabak yardımı ile hızlıca ters çevirin. Tersini de birkaç dakika pişirdikten sonra diğerlerini pişirmek üzere hepsini üst üste yerleştirin. Büyük bir tavanın içinde 4-5 tane pankeki pişirebilirsiniz. Ben daha düzgün olması açısından küçük yapışmaz tava tercih ettim. Hepsini hazır olduğunda teker teker ya da bir kaç tanesi üst üste gelecek şekilde, üzerine arzuya göre bal, reçel ya da peynirli olarak ılık servis edin.

