



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANKEK

1 adet yumurta
1 yemek kaşığı şeker
Yarım su bardağı süt
1 su bardağından 1 parmak az un
1 paket vanilya
Yarım paket kabartma tozu

Yumurta ve şekeri güzelce çırpalım.

Daha sonra süt, un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyerek pürüzsüz hamur elde edinceye kadar karıştırmanız yeterli.

Çok fazla çırpmanızı önermem. Dilerseniz bu tarifi 1 paket kabartma tozu kullanarak da hazırlayabilirsiniz.

Pişirmek için tavamızı ısıtalım. Ocağınızı çok yüksek ateşte açarsanız pankeklerin içi pişmeden dışı yanacaktır.

Bu nedenle orta ateşte açın. İlk pişen pankeki bölerek ortasının pişip pişmediğinden emin olun.

İlk hamuru dökmeden önce tavamızı çok az yağ ile yağlayalım. Peçeteyi yağa çok az batırarak tavaya sürmeniz bile yeterli.

İlk pişirmeden hamur yapışabilir sonrasında hiç yağ kullanmanıza gerek yok.

Pankek hamurundan 1 yemek kaşığı kadar alarak tavaya aralıklı olarak dökün. Çok yakın dökerseniz çevirirken birbirlerine yapışabilirler.

Tüm hamuru bu şekilde pişirdikten sonra afiyetle yiyebilirsiniz.

