



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANKEK

<https://www.karaca.com>

2 adet yumurta
2 su bardağı süt
2 su bardağı un
2 yemek kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı vanilya özütü isteğe bağlı
Tereyağı veya bitkisel yağ

Orta boy bir karıştırma kabına yumurtaları kırabilirsiniz ve çırpma teli veya mikser yardımıyla iyice çırparak karıştırabilirsiniz.

Yumurtaların üzerine sütü ekleyebilir ve karıştırmaya devam edebilirsiniz.

Ayrı bir kaptaki unu, şekerini, tuzu ve isteğe bağlı olarak vanilya özütünü birleştirebilirsiniz. Ardından bu kuru karışımı yumurtalı sütlü karışıma ekleyebilirsiniz.

Karışımı pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar iyice çırparak karıştırabilirsiniz. İnce bir hamur elde etmek için topaklanmaları yok edebilirsiniz.

Pankek tavasını orta ateşte ısıtabilirsiniz. Bir yemek kaşığı tereyağı veya bitkisel yağ tavaya ekleyebilir ve eriyene kadar yayılmasını sağlayabilirsiniz.

Hamurdan 1/4 su bardağı kadar alabilir ve tavaya dökebilirsiniz. Tavanın büyüklüğüne bağlı olarak birden fazla pankek pişirebilirsiniz, ancak her biri için yeterli boşluk bırakabilirsiniz.

Hamurun üzerinde kabarcıklar belirir belirmez spatula yardımıyla altını kontrol edebilirsiniz. Altı altın rengi olana kadar pişirebilirsiniz (yaklaşık 2-3 dakika).

Her bir ürünü spatula yardımıyla çevirebilir ve diğer tarafını da altın rengi olana kadar pişirebilirsiniz (yaklaşık 2-3 dakika daha).

Pişen tatlıları servis tabağına alabilirsiniz ve kalan hamur bitene kadar aynı şekilde işlem yapabilirsiniz.

Sıcak ürünleri dilimleyerek servis yapabilirsiniz ve isteğe bağlı olarak üzerine bal, taze meyve veya pudra şekerini ekleyebilirsiniz.

