



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANKEK

Yarım su bardağı un
2 adet yumurta
2 su bardağı süt, yarım yağlı
yarım tatlı kaşığı tuz
3 yemek kaşığı ayçiçek yağı
3 dal taze soğan, ince kıyılmış
3 yemek kaşığı mayonez
3 yemek kaşığı yoğurt

Derin bir kabın içerisinde yumurta sarısı, süt ve unu pürüzsüz olana dek çırpın.
Farklı bir kabın içerisinde yumurta beyazlarına tuz ekleyip mikser ile koyu kıvam alana dek çırpın.
Unlu karışıma ekleyip, spatula ile kıvamını söndürmeden karıştırın.
Yoğurt ile mayonezi karıştırıp, kenara alın.
Küçük bir tavayı ısıtıp, ayçiçek yağı ile yağlayın.
Hamurdan 2 yemek kaşığı ekleyip, her bir yüzünü 1'er dakika kabarıp renk alana dek kızartın.
Havlu kağıt üzerine alın.
Pankeleri taze soğan ve mayonezli sos ile servis edin.

