



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANKEK

2 adet yumurta
2 yemek kaşığı toz şeker
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 tepelme su bardağı + 2 yemek kaşığı süt
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya

Yumurta ve şeker köpük köpük oluncaya kadar iyice çırpılır.
Süt ve sıvı yağda eklenip karıştırılır.
Un, kabartma tozu ve vanilya da eklenip iyice karıştırılarak pürüzsüz bir pankek harcı elde edilir.
Krep tavası orta ateşte kızdırılır.
Pankek harcından 1 yemek kaşığı tavaya dökülür hamur göz göz olunca dikkatlice ters çevrilir.
Diğer tarafı da pişirilir tüm harç bitene kadar bu şekilde pişirilir.

Not: Hamur göz göz olduğu an hemen ters çevirmek gerekiyor böylece rengi çok güzel oluyor.

