



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANKEK

1.5 su bardağı un
2 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1/4 tatlı kaşığı tuz
1.25 su bardağı süt
1 büyük yumurta
2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı veya sıvı yağ

Bir karıştırma kabında un, toz şeker, kabartma tozu ve tuzu karıştırın.

Başka bir kaptaki süt, yumurta, eritilmiş tereyağı veya sıvı yağ ve vanilya özünü (varsa) birleştirin. İyice karıştırın.

Kuru malzemelerin içine sıvı karışımı ekleyin ve topak kalmayacak şekilde karıştırın. Ancak fazla karıştırmamaya dikkat edin, hafifçe pütür pütür kalabilir.

Tava veya ızgarayı orta ateşte ısıtın. Eğer yapışmaz bir yüzeye sahip değilse hafifçe yağlayın.

Tavaya 10-12 cm çapında olacak şekilde bir kepçe veya kaşıkla hamuru dökün.

Üstünde baloncuklar oluşana kadar pişirin ve altı hafifçe kızarana kadar bekleyin (yaklaşık 2-3 dakika).

Üzeri baloncuklu olduğunda spatula ile ters çevirin ve diğer tarafı da altı hafifçe kızarana kadar pişirin.

Pişirdiğiniz pankekleri sıcak servis yapın. İsteğe bağlı olarak üzerine meyve, bal, çikolata sosu gibi malzemeler ekleyebilirsiniz.

