



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANKEK

<https://www.haberturk.com>

1,5 su bardağı un
1 su bardağı süt
2 adet büyük boy yumurta
2 yemek kaşığı toz şeker
1 paket kabartma tozu (10 gram)
1 çay kaşığı vanilya özütü veya vanilin
2 yemek kaşığı sıvı yağ (zeytinyağı veya ayçiçek yağı tercih edilebilir)
Bir tutam tuz

Pankek hamurunun yapımına yumurta ve toz şekeri çırparak başlayın. Büyük bir karıştırma kabına yumurtaları kırın, ardından şekeri ekleyin. Bu iki malzemeyi mikser veya çırpma teliyle karıştırın.

Yaklaşık 2-3 dakika boyunca iyice çırpmanızda, karışımın rengi açılacak ve köpüklü bir hal alacaktır. Bu işlem, pankeklerin kabarmasına yardımcı olur ve hafif bir doku elde etmenizi sağlar.

Çırpılmış yumurta ve şeker karışımına sütü ve sıvı yağı ekleyin. Süt, pankeklerin yumuşak olmasını sağlarken yağ, hamura esneklik kazandırır. Karışımı, tüm malzemeler iyice bütünleşinceye kadar tekrar çırpın. Sıvı malzemelerin iyi karışması, pankeklerin pişerken pürüzsüz bir yüzeye sahip olmasını sağlar.

Ayrı bir kapta un, kabartma tozu, vanilin (veya vanilya özütü) ve tuzu karıştırın. Bu kuru karışımı, yavaş yavaş sıvı karışımın içerisine eleyerek ekleyin.

Eleyerek eklemek, unun topaklanmasını önler ve hamurun daha homojen bir kıvamda olmasını sağlar. Kuru malzemeleri ekledikten sonra hamuru yavaş hareketlerle karıştırın. Fazla karıştırmak, pankeklerin kabarmasını engelleyebilir, bu yüzden dikkatli olun.

Pankek hamurunun kıvamı, akışkan ama yoğun olmalıdır. Eğer hamur çok koyuysa, biraz süt ekleyerek açabilirsiniz. Eğer çok sıvıysa, biraz daha un ekleyin.

Hamurun doğru kıvama geldiğinden emin olduktan sonra 5-10 dakika dinlendirin. Bu sayede kabartma tozu etkisini gösterecek ve pankekleriniz daha güzel kabarmacaktır.

Yapışmaz bir tavayı orta ateşte ısıtın. Eğer pankeklerin yüzeyi fazla yağlı olmasını istiyorsanız, çok az yağ kullanabilirsiniz.

Bir kepçe veya kaşık yardımıyla hamuru tavaya dökün ve kendi kendine yayılmasına izin verin. Hamurun üst yüzeyinde küçük baloncuklar oluşmaya başladığında, pankeki spatula yardımıyla dikkatlice çevirin. Diğer tarafı da 1-2 dakika kadar pişirin.

Pankeklerinizi sıcak olarak servis edin. Üzerine bal, çikolata sosu, taze meyveler (muz, çilek, böğürtlen gibi) ekleyebilirsiniz. Ayrıca dondurma veya krem şanti ile sunarak pankeklerinizi daha da lezzetli hale getirebilirsiniz.

