



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PANKEK

3 kişilik  
2 adet yumurta  
1,5 su bardağı tozşeker  
1 su bardağı süt  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
1 paket vanilya  
2 su bardağı un  
Üzerine:  
Bal  
vanilyalı dondurma

Tozşeker ve yumurtayı çırpın. Ardından sütü ekleyin. 2 su bardağı unu, kabartma tozu ve vanilya ile eleyin. Yumurtalı sütlü karışıma katın. İyice karıştırın. Küçük bir tavayı yağlayıp orta hararetleli ocağın üzerine oturtun. Tava iyice kızdıktan sonra tavaya pankek kalıbını yerleştirin. Kalıbın içine yarım kepçe kadar karışımı dökün. Karışımın kalıbın içine yayılmasını sağlayın (kalıp yerine, karışımı direk tavaya da dökebilirsiniz). Altı kızaran pankeki ters yüz edin ve diğer tarafını da pişirin. Pankekleri servis tabaklarına üst üste dizin. Pankeklerin üzerine çok hafif bal gezdirin. Yanında dilediğiniz meyve ile üzerine dondurma koyup servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 19.10.2022