



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANKEK

2 yumurta
2 ay bardağı süt
3 ay bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 ay kaşığı
1 ay bardağı pudra şekeri
3 orba kaşığı eritilmiş tereyağı
Sosu için:
2 orba kaşığı nişasta
4 orba kaşığı su
1 aybardağı ilek
2 ay bardağı frambuaz
1 ay bardağı böğürtlen
1 ay bardağı şeker
1 tutam tarçın

Derin bir kabin içinde yumurtaları ve şekeri çırpın. Üzerine sütü, eritilmiş tereyağını ekleyip çırpmaya devam edin.Unu, kabartma tozunu, karbonat ve vanilyayı eleyip ayrı bir yerde karıştırın ve yumurtalı karışımın içine ekleyip çırpmaya devam edin. Boza akışkanlığında bir karışım olmalıdır. Bu harcı 30 dakika bir kenarda dinlendirin. Bu arada tavada tüm kırmızı meyveleri kendi suyunda kaynamaya bırakın. Üzerine şekeri de ekleyip karıştırın. Suyunu sos kıvamına getirmek için de nişastayı suyla açıp bu karışımın içine dökün ve hemen karıştırın. Koyulaştığını göreceksiniz. Ocaktan alıp bir kenarda soğumaya bırakın. Pankekleri hazırlamak için tavayı çok az yağlayın, peçeteyle siler gibi yapın. Kaşıkla yumurtalı karışımı döküp iki yüzünü de 2 dakika pişirin. Servis tabağına sıralayıp sosla beraber sunun.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 05.06.2023