



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANKEK

2 adet yumurta
3 çorba kaşığı erimiş tereyağı
1,5 çay bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı süt
2 paket vanilya
2 su bardağı un
1 çay kaşığı tarçın
100 gram böğürtlen
1 çorba kaşığı nişasta
4 çorba kaşığı şeker

Yoğurma kabının içinde erimiş yağı, yumurtaları ve şekeri çirpin. Üzerine unu, kabartma tozunu ve vanilyayı karıştırın. Üzerine süt ilave edip iyice karıştırın. Bu harcı 15 dakika kadar dinlendirin. Yanmaz tavaya az miktarda yağ sürüp kaşıkla pankek harcından tavaya dökün. İki yüzünü pişirip düz pankek yapın. Sosu için böğürtlenleri, vanilya, nişasta ve şekerle kaynatıp sos yapın. Ilık ya da soğuk olarak pankeklerin yanında ikram edin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 03.07.2023