



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANKİ (ADİYAMAN)

2 su bardağı ince bulgur
1 su bardağı irmik
2 yemek kaşığı un
2 adet yumurta
Tuz
Sıvı yağ

Bulgur, irmik ve unu az suyla ıslatıp çekmesi için 5 dakika bekletin.
Ardından tuzunu da ekleyip iyice hamur gibi olana kadar yoğurun.
Hazırladığınız hamurdan ufak parçalar koparıp avuç içinizde yuvarlak olacak şekilde açın.
Hamuru böyle şekillendirdikten sonra derin tencerede kaynattığınız suda 5 dakika kadar haşlayın.
Haşlanan hamurları kevgirle sudan alıp süzgece koyarak süzdürün.
Yumurtayı çırpın.
Sıvı yağı derin bir tavada kızdırın.
Haşladığınız hamurları önce yumurtaya bulayın ardından sıvı yağa atın.
Kızaran pankileri soğutmadan servis edin.

