



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANKİ (ADİYAMAN)

1 su bardağı irmik
2 su bardağı ince bulgur
2 yemek kaşığı un
2 litre kaynamış su
Tuz
Yağ
Kızartmak için:
2 adet yumurta

İnce bulguru ve irmiği ve unu ıslatıp 5 dakika dinlenmeye bırakın. Dinlenen karışımın içine tuzu ekleyip karıştırın. Ardından avucunuzda köfte hâline getirin. Hepsini yaptıktan sonra ocakta 2 litre kaynatmış suyun içine atın ve karıştırmayın. 5-7 dakika suyun içinde bekledikten sonra alabilirsiniz. Kızartacağınız için dağılmaması gerekir. Ayrı bir tavaya yağ ekleyin ve biraz kızdırın. Ayrı bir kâse de yumurtayı kırın içine 1 yemek kaşığı un katıp iyice çirpin. Haşlanmış olduğunuz pankileri yumurtaya bulayıp yağda kızartın. Pankiler hazır.

