



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PANKEK

2 adet yumurta
1 su bardağı süt
1.5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı çörekotu
1 demet maydanoz
1 paket kabartma tozu
Peynir
Tuz

Yumurtaları pankek hazırlayacağınız kabın içinde kırın. Çay kaşığının ucunda tuz atılarak mikser ile krema kıvamına gelene kadar çırpın. Süt ilave edin. Yavaş yavaş un, tuz ve kabartma tozu eklenerek iyice karıştırın. Maydanozları küçük küçük doğrayın. Bir tatlı kaşığı çörek otu ilave edin ve kaşıkla karıştırın. Teflon tavaya ilk koyduğumda bir parçacık tereyağı koyun. Küçük bir kepçe yardımı ile hazırladığınız pankek hamurundan ısıtılmış tavaya küçük parçalar haline dökün. Çok kalın olarak dökmeyin. Spatula yardımı ile alt üst edin.

