



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ PANKEK

4 kişilik Gerekli malzeme:

5 kahve fincanı un

1 çay kaşığı toz maya

1 su bardağı süt,

3 adet kabak

2 adet yumurta,

1 çorba kaşığı hindistancevizi rendesi

150 gr dilimlenmiş kaşarpeyniri

2 adet orta boy havuç

1 su bardağı su (haşlama için)

1 çorba kaşığı karışık baharat (nane, kekik, mercanköşk ve karabiber),

Kızartma için yağ

Tuz,

Karabiber

Temizlenmiş havuçları minik küpler halinde doğrayın. 1 bardak su ilave edip diri kıvamda haşlayın. Süzüp birkaç tanesini süsleme için ayırın. Kalanları çatalla ezerek püre haline getirin. İlinmaya bırakın.

Kabakları temizleyip uzunlamasına ince ince dilimleyin. Fırında diri kıvamda yumuşayana kadar pişirin ya da sıcak suda 3 dakika haşlayıp çıkarın. Birkaç tanesini süsleme için ayırın. Kalanların üzerine karışık baharatı serpin.

Mayayı 1 çorba kaşığı sıcak suda eritin. Un, süt, maya, 1 tutam tuz, 1 çay kaşığı biber ve hindistancevizini bir kasede karıştırın. Ayrı bir yerde çırpılmış yumurta ve havuç püresini de katarak yoğun ve düzgün bir hamur hazırlayın.

Yağı tavada kızdırın ve hamurdan kepçe kepçe olarak her bir tarafını birkaç dakika olmak üzere iki taraflı olarak kızartın. Hamur bitene dek işlemi sürdürün.

Fırını 200 dereceye ayarlayın. Elde ettiğiniz pankekleri peynir dilimleri ve aromatik kabak dilimleri ile değişimli olarak üstüste dizin. Sıcak fırında birkaç dakika peynir eriyinceye kadar pişirin. Ayırdığınız havuç ve kabak dilimleriyle süsleyip sonra servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 25.09.2023