



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PANKEK

1 adet yumurta
1 su bardağı süt (200 ml)
1 paket kabartma tozu
150 gr beyaz peynir
Çeyrek demet maydanoz
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul biber
1,5 su bardağı un
Pişirmek için:
Sıvı yağ

İlk olarak beyaz peyniri bir çatalla ezelim. Ben beyaz peynir kullanmayı tercih ettim, derseniz evinizde bulunan başka bir peynirle de bu tarifi hazırlayabilirsiniz.

Bir karıştırma kabına un ve sütü alarak karıştırmaya başlayalım.

Karışan hamura 1 adet yumurta ekleyip karıştırmaya devam edelim. Eğer kullandığınız yumurta küçükse 2 adet de kullanabilirsiniz.

Daha sonra pankek hamuruna sırasıyla kabartma tozu, pul biber, tuz, ezdiğimiz beyaz peynir ve ince kıyılmış çeyrek demet maydanozu ilave ederek tüm malzemeyi son kez karıştıralım.

Pankek hamuru artık hazır, pişirmek için tavaya biraz sıvı yağ alarak ısıtalım.

Hamurdan 1'er yemek kaşığı alarak tavaya dökelim ve kalın olmaması için üzerini düzeltelim.

Pankekleri altı üstü çevirerek güzelce pişirelim. Bu aşamada ocağın altını çok yüksek ateşte açmamaya dikkat etmelisiniz.

Altı üstü güzelce kızaran pankekleri kağıt havlu serdiğimiz tabağa alalım ve tüm hamur bitene kadar pişirmeye devam edelim.

Tüm hamuru aynı şekilde pişirdikten sonra peynirli pankeklerimiz hazır.

