



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

REÇELLİ PEYNİRLİ PANKEK

2 yumurta
2 ay bardağı süt
3 ay bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 ay kaşığı karbonat
1 ay bardağı pudra şekeri
3 orba kaşığı eritilmiş tereyağı
5 orba kaşığı beyaz peynir
Sosu için:
2 orba kaşığı nişasta
4 orba kaşığı su
1 ay bardağı ilek
2 ay bardağı frambuaz
1 ay bardağı böğürtlen
1 ay bardağı şeker
1 tutam tarçın

Derin bir kaptay yumurtaları ve şekeri çırpın. Üzerine sütü, eritilmiş tereyağını ekleyip ırmaya devam edin. Unu, kabartma tozunu, karbonat ve vanilyayı birlikte eleyin ve yumurtalı karışımın içine ekleyip ırmaya devam edin. Boza akışkanlığında bir karışım olmalıdır. İçine rendelenmiş peyniri ve böğürtlenlerden de ekleyip bu harcı bir kenarda 30 dakika dinlendirin. Sosu için tavada tüm kırmızı meyveleri kendi suyunda kaynamaya bırakın. Üzerine şekeri ekleyin. Suyunu sos kıvamına getirmek için nişastayı suyla açıp bu karışımın içine dökün ve hemen karışırın. Pankekeeri hazırlamak için tavayı çok az yağladığınız peçeteyle siler gibi yapın. Yumurtalı karışımı kaşıqla döküp iki yüzünü de 2'şer dakika pişirin. Servis tabağına sıralayıp sosla beraber servis yapın.