



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SANDVIÇ PANCAKE

<https://migros.com.tr>

3 adet yumurta
1 tatlı kaşığı şeker
1 su bardağı süt
Yarım çay bardağı ayçiçek yağı
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilin
1 şişe soda
1 adet muz
1 adet kivi
1 adet elma
50 gr. labne peyniri
Yeteri kadar kakaolu fındık kreması
Yeteri kadar bal

1. Derin bir kaba yumurtaları kırın.
2. Üzerine Migros toz şekeri ilave edin ve iyice karıştırın.
3. Ardından karışıma M marka sütü ve sıvı yağı ekleyin.
4. Karışımınıza 3 su bardağı unu da ekledikten sonra kabartma tozu ve vanilini de ilave edin.
5. 1 şişe sodayı karışımınızın üzerine dökün ve iyice karıştırın.
6. Yarım çay bardağı sıvı yağı yapışmaz tavanıza dökün ve fırça yardımıyla iyice yayın.
7. Ardından karışımınızdan birer kepçe alarak tavaya dökün.
8. İki tarafını da pişirin. Pişirdiğiniz pancakeleri kalpli kalıp ile kesin.
9. Muz, elma ve kivi dilimleyin. Labne peynirinizi pancakelerin üzerine sürün.
10. Pancakeinizi şişe geçirin.
11. Ardından kivi dilim de geçirin.
12. Üzerini pancake ile kapatın.
13. Başka bir şişe pancake geçirip üzerine kakaolu fındık kreması sürün.
14. Muzu da şişten geçirin. Yine pancake ile kapatın.
15. Aynı yöntemi bal ile uygulayın.
16. Pudra şekeri ile süsleyerek servis edin.

