



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERSİZ PANKEK

<https://www.aksam.com.tr>

1 adet yumurta
1 yemek kaşığı bal
Yarım su bardağı süt
1 su bardağından 1 parmak az un
1 paket kabartma tozu

İlk olarak yumurta ve balı çırpıyoruz.

Daha sonra süt, un ve kabartma tozunu ekleyerek pürüzsüz bir hamur elde edene kadar çırpıyoruz.

Ardından ocağımızı orta ateşte açalım ve yağ dökmeden pankeklerimizi pişirelim.

Pankeklerin üstü delik delik olduğunda ters çevirebilirsiniz.

Tüm hamuru bu şekilde pişirdikten sonra yiyebilirsiniz.

