



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEK KİŞİLİK PANKEK

<https://www.karaca.com>

1/2 su bardağı un

1/2 su bardağı süt

1 yumurta

1 yemek kaşığı şeker

1/2 çay kaşığı vanilya özütü

1/2 çay kaşığı kabartma tozu

Bir tutam tuz

Yapışmaz bir tavada kullanmak için 1 tatlı kaşığı tereyağı veya bitkisel yağ

Un, şeker, kabartma tozu ve tuzu bir kaseye eleyin.

Başka bir kaptaki süt, yumurta ve vanilyayı çırpın.

Sıvı karışımı, kuru malzemelerle birleştirin ve pürüzsüz bir hamur elde edene kadar çırpın.

Tavanızı orta ateşte ısıtın ve yağlayın.

Hamurdan küçük bir kepçe alıp tavaya dökün. Hamur yayılacak şekilde tavanın üzerine yayılabilirsiniz.

Pankeklerin her iki tarafını da altın rengi olana kadar pişirin.

Tüm hamuru bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın.

Pişen pankekleri tekli ürünler arasından seçebileceğiniz bir tabağa alın ve isteğe bağlı olarak ahududu, muz dilimleri, çikolata sosu veya akçaağaç şurubu ile süsleyin.

Sıcak servis yapın.

