



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ POFUDUK PANKEK

1 su bardağı (110 g) tam tahıllı un
1 yemek kaşığı (10 g) şeker
1 yumurta (50 g), hafif çırpılmış
3/4 su bardağı (150 ml) süt
3 yemek kaşığı (30 ml) bitkisel yağ
2 küçük (110 g) muz, dilimlenmiş
18 adet (90 g) vişne
2 yemek kaşığı (30 g) damla çikolata

Bir kasede unu ve şekerini karıştırın.

Yumurta ve şutu yavaşça ekleyin. Hamur pürüzsüz hale gelene ve hiç topak kalmayana kadar çirpin.

Bitkisel yağı, kızgın tavanın veya düz ızgara yüzeyin üzerine fırçayla surun. Her bir pankek için yüzeye 1/4 su bardağı kadar hamur dökün.

Muz, vişne ve damla çikolatası ekleyin.

Kabarcıklar oluşmaya başladığında pankeki çevirin İki tarafı da altın sarısı rengine gelene kadar pişirin.

Taze meyvelerle süsleyin.