



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YABAN MERSİNLİ PANKEK

2 yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı yoğurt
2 çay kaşığı kabartma tozu
1 tatlı kaşığı şeker
2 su bardağı un
1 su bardağı yaban mersini

Yumurta, süt ve yoğurt tel çırpıcı ile iyice çırpılır diğer malzemeler ilave edilir.

Kıvamı boza kıvamında olmalı krep hamurundan biraz daha koyu.

Büyük teflon bir tava iyice ısıtılır ve kepe ile azar azar hamurdan dökülür hamurların üzerine yaban mersini serpilir ve iyice göz göz olunca çevrilir.

Diğer tarafıda pişince alınır.

Not: Hamurları küçük bir kepe ile veya yarım kepeçeden daha az koyabilirsiniz.

