



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABAN MERSİNLİ PANKEK

<http://www.verita.com.tr>

1 paket Verita DrBlue Yaban Mersini
2 su bardağı un
2,5 çorba kaşığı şeker
1 çay kaşığı karbonat
1,5 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı vanilya
1/2 çay kaşığı tuz
3 adet yumurta sarısı
2 çorba kaşığı tereyağı
2,5 su bardağı süt

Belirtilen miktarlarda un, şeker, karbonat, kabartma tozu, vanilya ve tuzu bir kaptaki eritilmiş tereyağı, yumurta sarısı ve sütü ise ayrı bir kaptaki karıştırın. Sonra sulu olan malzemeyi, kuru malzemelerin üzerine dökün ve tel çırpıcıyla karıştırın. Karışımı önceden ısıtılmış teflon bir tavaya kaşık yardımıyla dökerek, yaban mersinlerini de ekleyip önlü-arkalı pişirin.

