

Nutella Li Muzlu Pankek

Malzemeler

1 su bardagi sut

1 yumurta

1 su bardagi un

1 cay bardagi siviya

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

2 yemek kasigi seker

Bir tutam tuz, bir tutam sevgi

Yapilisi

Sutumuza derince bir kabin icine aliyoruz.

Siviyaimizi ekliyoruz.

Yumurtayi ekliyoruz.

Sekerimizi ekliyoruz.

Bir yandan malzemeleri cirparken un, kabartma tozu, vanilya, bir tutam tuz ekliyoruz.

Malzemeleri iyice cirpip yarim saat kadar buzdolabinda dinlendiriyoruz.

Krep tavasini hafifce yaglayin. Yag fazla gelirse bir miktarini pecete ile alin.

Tavayi yuksek ateste kizdirin. Pankek harcini dokmeden once atesi kisin.

Yarim kepce pankek harcini tavaya dokun. Kenarlari toparlanip uzeri goz goz olunca spatula yardimiyla diger tarafini cevirin.

10 saniye kadar diger tarafini pisirin ve servis tabagina alin.

Tum krepler pisince nutella ve muz ile servis yapin.