

Pankek

Malzemeler

- 1 su bardagi sut
- 1 su bardagi un
- 1 yemek kasigi sivi yag
- 1 adet yumurta
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 2 yemek kasigi toz seker
- 1 tutam tuz

Yapilisi

Oncelikle bir kaba sutu dokun, uzerine yavas yavas un ekleyerek cirpici ile topaklanmasini engelleyerek cirpin. Uzerine sivi yagi ve yumurtayi da ekleyin, karistirin.Sonrasinda kalan malzemeleri (vanilya, kabartma tozu, toz seker ve tuz) de ekleyin. Yeterince cirptikten sonra pisirmeye gecebilirsiniz. Eger genis bir tavaniz varsa ayni anda birden fazla pankeki pisirebilirsiniz. Tavaniza az miktarda zeytinyagi dokun ve firca yardimiyla yayin. Yaginiz isindikten sonra kepce yardimiyla pankek karisimindan alip tavaniza dokun. Kepceye cok karisim alirsaniz pankekiniz genis olur, goz kararınıza gore pankek karisimini fotograftaki gibi tavaya dokun. Kendi kendine yeterince yayılmazsa kepcenin alt tarafi ile yayabilirsiniz. Alt tarafinin pisip pismedigini kontrol edin ve pistiginde spatula yardimiyla ters cevirin. Bir yuzu yaklasik 2 dakikada pisen pankeklerin pistigini uzerinde hava kabarcigi olustugunda da anlayabilirsiniz afiyet olsun