

Yaban Mersinli Pankek

Malzemeler

2 su bardagi un
2.5 corba kasigi seker
1 cay kasigi karbonat
1.5 cay kasigi kabartma tozu
1 cay kasigi vanilya
1/2 cay kasigi tuz
50-100 gr yaban mersini(pisirilirken ekleyelim)
Sulu malzemeler;
3 yumurtanin sarisi
2 corba kasigi tereyagi
1,5 bardaktan az ayran
1,5 bardaktan az sut

Yapilisi

Tum kuru malzemeyi bir kapta karistirin.Tum sulu malzemeyi bir kapta karistirin.
Puf nokta: Yumurtalarin sarilarini cirparken eritmis oldugunuz tereyagini yavas yavas dokerek, hizli hizli karistirmaya devam edelim ki, ayran ve sutu eklerken tereyagi icinde donmasin.Sonra sulu olan malzemeyi, kurularin uzerine dokelim.Tel cirpiciyla karistiralim.Bol gozenekli boza kivaminda bir karisim elde ediyoruz.Ister teflon tavada, ya da iki yonlu kullanilan tost makinaniz varsa duz olan kisminda pisirebilirsiniz.Onceden isittiginiz tavaniza, kasik yardimi ile dokup uzerine 5-6 tane yaban mersini koyup arkali onlu pisirelim.AFIYET OLSUN:)