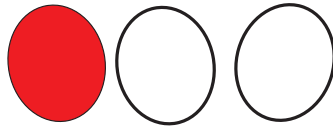




Pankek

Pankek Tarifi İçin Malzemeler

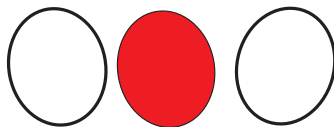
- 2 yumurta
- 2 yemek kaşığı şeker
- 1,5 su bardağı un (180 gr un)
- 1 Su bardağı süt (200 ml)
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu (10 gr)





Pankek Nasıl Yapılır?

Tarife geçecek olursak; şeker ve yumurtayı ekleyip çırpma teliyle karıştıralım. Peşinden yağ ve sütü de ekleyelim. Hamurumuzu yaparken havasını kaçırmamak için mikser kullanmamaya lütfen önem gösterelim. Daha sonra un,tuz ve vanilyayı yavaş yavaş ilave ederek karıştırmaya devam edelim. Homojen şekilde tüm malzemelerimizin karıştığından emin olduğumuzda kabartma tozunu ilave edip tekrar birkaç tur karıştıralım. Teflon ya da yapışmaz bir tavaya birkaç damla sıvı yağı dökelim, fırça yardımı ile her tarafına dağıtalım. Fırçanız yoksa havlu peçete yardımı ile bu işlemi yapabilirsiniz. Yağladığımız tavamızı en küçük ocağımıza koyalım ve altını kısıalım. Isınan tavamıza küçük boy kepçe ile hamur dökülerek hamurun kendi kendine yayılmasını bekleyelim. Üzeri göz göz olmaya başlayan panceklerimizi plastik spatula yardımı ile ters çevirelim. Diğer taraflarını da pişirelim. Her iki tarafı da pişen panceklerimizi servis tabağına alalım.





Pankek Püf Noktaları .

Öncelikle en önemli püf noktası pancakenin kabarması olduğu için unu eleyerek koymalıyız. Böylece hamurumuz hem pürüzsüz olacaktır hemde havayı hapsettiğimiz için kabarmasını sağlıyoruz.

Afiyet olsun.

