

# Pankek

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~280 kcal

Açılış 6/10

Yumuşak dokulu, tavada kolayca pişen klasik kahvaltılık pankekleri.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 1.5 su bardağı Süt
- 2 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Şeker
- 1 paket Kabartma tozu
- 1 paket Vanilin
- 1 çimdik Tuz
- 1 yemek kaşığı Yağ

## Yapılış

1. Yumurta ve şekeri 1 dakika çırpın.
2. Süt, un, kabartma tozu, vanilin ve tuzu ekleyip pürüzsüz hamur yapın.
3. Hamuru 10 dakika dinlendirin.
4. Yağlanmış tavaya küçük kepçe hamur dökün.
5. Üzeri göz göz olunca çevirin ve diğer yüzünü 1 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru karıştırdıktan sonra 10 dakika dinlendirin; kabartma tozu daha eşit çalır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Bal, reçel veya taze meyveyle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta