

# Tahin Pekmezli Pankek

Toplam 24 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

3 kişilik

Kolay

~340 kcal

Açılış 6/10

Pankek hamurunu un, yumurta, süt ve eritilmiş tereyağla yoğurup tavada kabartınca yumuşak gözenekli bir kahvaltı tabağına karıştırdığınız tahin ve pekmez tadıyla tatlı ve dengeli buluşturur.

## Malzemeler

- 180 gr Un
- 1 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Süt
- 1 çay kaşığı Kabartma tozu
- 1 tutam Tuz
- 2 yemek kaşığı Tereyağ (eritilmiş)
- 1 yemek kaşığı Toz şeker

## Üzeri için

- 3 yemek kaşığı Tahin
- 3 yemek kaşığı Pekmez

## Yapılış

- Bir kaptan un, kabartma tozu, toz şeker ve bir tutam tuzu çırptıktan sonra 1 dakika dinlendirin.
- Diğer kaptan yumurtayı sütü ve eritilmiş tereyağı ekleyip 1 dakika karıştırın. Ardından azar azar ekleyip pürüzsüz hamur elde edin.
- Hamuru 5 dakika dinlendirin; bu sırada tahin ve pekmezi ayrı kaselelere alın.
- Yapılabilecek tavaya orta-kısmen ısıtılmış tereyağı ekleyin. Her pankek için 1 büyük kepçe hamur dökün.
- Üst yüzde küçük baloncuklar açılınca yaklaşık 12 dakika) çevirin; diğer yüzü 1.5 dakika pişirip tabağa alın.
- Pankekleri servis edin; üzerine tahini gezdirip pekmezi dökün, dilerseniz ceviz veya muz dilimleriyle taçlandırın.

### PÜF NOKTASI

Hamuru çırptıktan sonra 5-10 dakika dinlendirin; un nemi tutar, pankekler daha kabarık olur. Tavayı çok yağlamayın, yapışmaz tavaya hafif bir bez yağ yeterli.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak pankeklerin üzerine tahini gezdirip pekmezi dökün; isteğe bağlı ceviz, muz dilimleri veya çilekle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta

Susam

Süt

Kuruyemiş