

Pratik Pancake (Krep)

Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 10 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı veya sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- Pişirmek için tereyağı veya sıvı yağ

Yapılışı:

1. Hamuru hazırlayın:

- Bir kaseye yumurtayı kırın ve çırpın.
- Şeker, süt, un, kabartma tozu, vanilya ve tuzu ekleyin.
- Pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın.

2. Tavayı hazırlayın:

- Yapışmaz bir tavayı orta ateşte ısıtın ve tereyağı veya sıvı yağ ile hafifçe yağlayın.

3. Pancake'leri pişirin:

- Tavaya bir kepçe pancake hamuru dökün ve yayılmasını bekleyin.
- Üzeri göz göz olup hafifçe kabarınca spatula ile çevirin.
- Her iki tarafı altın rengi olana kadar pişirin.

4. Servis yapın:

- Sıcak pancake'leri bal, reçel, çikolata sosu veya meyvelerle süsleyerek servis edin.

Kiraz'ın Mutfağı

Püf Noktası: Daha kabarık pancake’ler için hamuru çırptıktan sonra 5 dakika dinlendirebilirsiniz.

Kiraz’ın Mutfağı