

Dutch Baby Fırın Pankeki

Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 3 yumurta
- 3/4 su bardağı süt
- 3/4 su bardağı un
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 paket vanilin
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Üzeri için pudra şekeri ve mevsim meyvesi

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Buğday/gluten, yumurta ve süt ürünleri içerir.

Ön Hazırlık:

Yumurta ve sütü oda sıcaklığına getirin; soğuk malzeme hamurun fırında kabarmasını yavaşlatır. Fırına girebilen 24-26 cm tavayı kullanın.

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Hamuru çırpın:

- Yumurta, süt, un, şeker ve vanilini pürüzsüz olana kadar çırpın; hamuru fazla çırpmadan 5 dakika dinlendirin.
- Fırını 220°C alt-üst ayarda ısıtın; tavayı da fırının içinde 5 dakika ısıtın.

2. Tavayı yağlayın:

- Sıcak tavayı dikkatle çıkarıp tereyağını içine atın; tava dönerek her yanı yağlanana kadar eritin.
- Hamuru sıcak tavaya tek seferde dökün ve tavayı bekletmeden fırına geri koyun.

3. Pankeki kabartın:

- 18-20 dakika, kenarları yükselip altın rengi olana kadar pişirin. Fırın kapağını ilk 15 dakika açmayın.
- Pankek fırından çıkınca ortasının bir miktar inmesi normaldir; pudra şekeri ve meyveyle hemen servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kenarları belirgin biçimde kabarmış ve kızarmış olmalı; orta kısmı sıvı hamur gibi görünmemelidir.

>> **İpucu:** Tavanın fırından çıkınca sıcak kalması önemlidir; hamuru bekletmeden fırına verin.

Saklama:

En iyi taze hazırlanıp yenir. Artan parçaları buzdolabında 1 güne kadar saklayıp fırında kısa süre ısıtın.

Kiraz'ın Mutfağı