



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütəvazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Vişnəli Pankek

Vişneli Pankek



2 Ədəd yumurta
1 Su stəkanı süd
2 Su stəkanı un
Yarım çay qaşığı karbonat
Yarım çay qaşığı duz
Yarım paket vanil
Qızartmaq Üçün;
10 Şiriniyyət qaşığı duru yağ
Vişnəli Jele Üçün;
1 Su stəkanı ayırd edilmiş vişnə
2 Su stəkanı su
Yarım su stəkanı toz şəkər
2 Çorba qaşığı buğda nişastası

- # Çuxur bir kobud yumurta, süd, ələnilmiş un qon/qoyular, çırpıcıyla hamar bir konsistensiya sahəyə qədər çırpılır.
- # Üzərinə karbonat duz və vanil qatılır. Qısa müddət daha qarışdırılır.
- # Kiçik bir teflon tavaya 1 şirin qaşığı duru yağ qoyular, tavanın bütün səthinə yağ yayılır.
- # Tavaya diametri 10 santimetri keçməyəcək böyüklükdə pankeks tökülər, iki üzünü çəhrayı rəngdə qızardılır.
- # Xəmir bitənə qədər tək-tək qızardılır. (Bu ölçüdən təxminən 10 ədəd pankeks çıxar.)
- # Pankekler üst-üstə qoyular və soyumağa buraxılır. Bu vaxt vişnəli jele hazırlanır.
- # Kiçik bir qazana nüvələri çıxardılmış vişnə, toz şəkər, su və nişasta qoyular, atəşə qoymadan qarışdırılır.
- # Daha sonra orta atəşdə davamlı qarışdıraraq şəffaf və tünd bir konsistensiya sahəyə qədər bişirilir.
- # Aralarına vişnə dənələriylə jele yerləşdirilərək pankekler 5 qat üst-üstə qoyular. Bu şəkildə 2 pankek əldə edilir.
- # Müsbət şəkildə kəsilərək xidmətə təqdim edilir.

Not: Pankeks krebe görə daha kiçik diametrlili və qalın olar.