# VİŞNELİ PANKEK

2 adet yumurta
1 su bardağı süt
2 su bardağı un
Yarım çay kaşığı karbonat
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım paket vanilya
Kızartmak İçin;
10 tatlı kaşığı sıvıyağ
Vişneli Pelte İçin;
1 su bardağı ayıklanmış vişne
2 su bardağı su
Yarım su bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı buğday nişastası

# Çukur bir kaba yumurta, süt, elenmiş un konur, çırpıcıyla pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpılır.
# Üzerine karbonat tuz ve vanilya katılır. Kısa süre daha karıştırılır.
# Küçük bir teflon tavaya 1 tatlı kaşığı sıvıyağ konur, tavanın bütün yüzeyine yağ yayılır.
# Tavaya çapı 10 santimi geçmeyecek büyüklükte pankek dökülür, iki yüzü pembe renkte kızartılır.
# Hamur bitene kadar tek tek kızartılır. (Bu ölçüden yaklaşık 10 adet pankek çıkar.)
# Pankekler üst üste konur ve soğumaya bırakılır. Bu arada vişneli pelte hazırlanır.
# Küçük bir tencereye çekirdekleri çıkartılmış vişne, toz şeker, su ve nişasta konur, ateşe koymadan karıştırılır.
# Daha sonra orta ateşte sürekli karıştırarak şeffaf ve koyu bir kıvam alana kadar pişirilir.
# Aralarına vişne taneleriyle pelte yerleştirilerek pankekler 5 kat üst üste konur. Bu şekilde 2 pankek elde edilir.
# Artı şeklinde kesilerek servise sunulur.

Not: Pankek krebe göre daha küçük çaplı ve kalın olur.