

طرز تهیه:

سیب زمینی‌ها را بپزید و در ظرفی رنده کنید اما دقت کنید نباید سیب زمینی‌ها به صورت پوره نرم شود. روغن تن ماهی را کاملاً بگیرید و گوشت آن را با چنگال له کنید. تن ماهی را به سیب زمینی اضافه کنید. همه سبزیجات شامل پیازچه و ریحان خرد شده را به مخلوط سیب زمینی و تن ماهی بیفزایید. تخم مرغ، سیر له شده، نمک، فلفل و زردچوبه را به مخلوط شامی تن ماهی اضافه کنید و با چنگال مخلوط را هم بزنید تا مواد یکدست شود. از مواد به اندازه یک گلوله بردارید و با دست آن را پهن کنید به طوری که شکل دایره‌ای به ضخامت ۲ سانتیمتر بگیرد. دو طرف شامی تن ماهی را با آرد یا پودر سوخاری بپوشانید و در روغن سرخ کنید.



نکته:

برای اینکه سیب زمینی به شکل پوره در نیاید صبر کنید تا خنک شود سپس آن را رنده کنید.



شامی تن ماهی

مواد لازم:

سیب زمینی ۲ عدد متوسط
تن ماهی یک قوطی
تخم مرغ ۳ عدد
پیازچه ۳ ساقه
ریحان خرد شده ۲ قاشق سوپ خوری
سیر یک حبه
نمک و فلفل و زرد چوبه به مقدار لازم
آرد یا پودر سوخاری به مقدار لازم
روغن به مقدار لازم

کافه خونه

طرز تهیه:

آرد، بیکینگ پودر را با هم مخلوط و یک بار الک کنید. سفیده تخم مرغ را در یک ظرف تمیز با همزن بزنید تا کاملاً پف کرده و به اصطلاح ابری شود. زرده تخم مرغ، کره ذوب شده، شکر، شیر، وانیل و نمک را در یک ظرف جداگانه خوب مخلوط کنید، آرد و بیکینگ پودر الک شده را به مخلوط شیر اضافه و هم بزنید و بعد از کمی هم زدن سفیده پف کرده را اضافه کنید با لیسک و به صورت دورانی همزدن را ادامه بدهید تا مایه پنکیک کاملاً یکدست شود. کف یک تابه نجسب را فقط چرب کنید و روی حرارت ملایم قرار دهید. دیواره‌های یک کاتر یا قالب گرد فلزی هفت - هشت سانتی را چرب کنید و درون تابه قرار بدهید، اجازه دهید تا کاتر یا قالب و تابه داغ شوند. از مواد پنکیک داخل کاتر بریزید، دو قاشق غذاخوری کافی است چون پنکیک در هنگام پخت پف می‌کند و اگر زیاد بریزید ممکن است وسط پنکیک تان خام بشود. در هنگام پخت مواظب باشید یک روی پنکیک که سرخ شد حلقه را برگردانید، اگر پنکیک از کاتر جدا نشد با یک چاقو دور تا دور پنکیک را از کاتر جدا کنید و بگذارید تا طرف دیگر پنکیک هم سرخ شود، در این فاصله کاتر را تمیز کنید و مجدداً چرب کنید. دیگر نیازی نیست تابه را چرب کنید. همین کار را با بقیه مایه پنکیک تان انجام دهید، به همین راحتی می‌توانید یک پنکیک متفاوت تهیه کنید و از درست کردنش لذت ببرید.



پنکیک پفکی

مواد لازم:

آرد یک پیمانه
شیر گرم یک پیمانه (داغ نباشه فقط گرم یا ولرم)
کره ذوب شده ۵۰ گرم
تخم مرغ یک عدد (زرده و سفیده جدا)
بیکینگ پودر یک دوم قاشق چایخوری
شکر دو تا سه قاشق سوپخوری
وانیل نوک قاشق چایخوری
نمک یک پنس

نکته:

این پنکیک را به صورت گرم یا سرد به همراه خامه و عسل یا مربا می‌توانید میل کنید.