



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Yulaf Unlu Pankek



Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

- >> **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
- >> **Piştirme Süresi:** 15 dakika
- >> **Kaç Kişilik:** 8-10 adet pankek

Malzemeler:

- 1 su bardağı yulaf unu
- 1 adet yumurta
- 3/4 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı bal (isteğe bağlı)
- 1/2 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)
- 1 tutam tuz
- 1 tatlı kaşığı sıvı yağ (tavayı yağlamak için)

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar (yulaf), yumurta, süt ve süt ürünleri.

Servis Önerisi:

Taze meyve, yoğurt veya az miktarda bal ile sıcak servis edebilirsiniz.

Yapılışı:

1. Sıvı malzemeleri karıştırın:

- Yumurta, süt, yoğurt, bal ve vanilyayı pürüzsüz olana kadar çırpın.

2. Hamuru hazırlayın:

- Yulaf unu, kabartma tozu, tarçın ve tuzu ekleyip karıştırın.
- Hamuru yulaf ununun sıvıyı çekmesi için 5 dakika dinlendirin.

3. Pankekleri pişirin:

- Yapışmaz tavayı hafifçe yağlayıp orta-kısık ateşte ısıtın.



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

- Her pankek için tavaya yaklaşık 2 yemek kaşığı hamur dökün.
- Üzeri göz göz olunca çevirip diğer yüzünü 1-2 dakika pişirin.

>> **İpucu:** Hamur beklerken koyulaşırsa kıvamını 1-2 yemek kaşığı süt ekleyerek ayarlayın.

Kiraz'ın
Mutfağı