



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Fıstık Ezmeli Muzlu Yulaf Pankeki



**Süre:** 25 Dakika dk

### **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 15 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 3 kişilik

### **Malzemeler:**

- 1 olgun muz
- 2 yumurta
- 1 su bardağı yulaf unu
- 1/2 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı fıstık ezmesi
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1/2 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı tereyağı
- 1 tutam tuz

### **Alerjen Uyarısı:**

△ **İçerir:** Yumurta, süt ve süt ürünleri, yer fıstığı ve gluten içeren tahıllar.

### **Ön Hazırlık:**

Kahvaltılık malzemeleri ölçüp tezgaha alın. Yumurta ve süt ürünlerini kullanmadan kısa süre önce buzdolabından çıkarın; tava veya fırın gerektiren tariflerde piştirme yüzeyini önceden hazırlayın.

### **Servis Önerisi:**

Muz dilimleri, yoğurt ve ince bir çizgi fıstık ezmesiyle servis edin.

### **Yapılışı:**

#### **1. Karışımı hazırlayın:**

- Muzu ezip yumurta süt ve fıstık ezmesiyle çırpın.
- 

#### **2. Kuru malzemeleri ekleyin:**

- Yulaf unu kabartma tozu tarçın ve tuzu karışıma katın.



- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

### **3. Pankekleri pişirin:**

- Yağlanmış tavaya küçük kepçeler döküp iki yüzünü orta ateşte pişirin.

•

### **4. Dinlendirin:**

- Pankekleri kısa süre tel üzerinde bekletip servis tabağına alın.
- Kabin üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

### **Pişme ve Kıvam Kontrolü:**

Yumurtalı tariflerde akın tamamen piştiğini, hamurlu karışımlarda ise iç kısmın çiğ kalmadığını kontrol edin. Tava ısını orta seviyede tutarak dış yüzeyin erken yanmasını önleyin.

>> **İpucu:** Hamuru beş dakika dinlendirmek yulaf ununun sıvıyı çekmesini sağlar.

Kiraz'ın  
Mutfağı