



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Kakaolu Muzlu Yulaf Pankeki



Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 15 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 10 adet

Malzemeler:

- 2 olgun muz
- 2 yumurta
- 1,5 su bardağı yulaf unu
- 1 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı kakao
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 yemek kaşığı bal
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tutam tuz

Alerjen Uyarısı:

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

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 ve yoğurtla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Muzu ezin:

- Olgun muzları geniş kaptan tamamen pürüzsüz olana kadar ezin.
-

2. Karışımı hazırlayın:

- Yumurta ve sütü ekleyip yulaf unu, kakao, kabartma tozu ve tuzla çırpın.
-



3. Dinlendirin:

- Karışımı yulafın sıvıyı çekmesi için beş dakika bekletin.
- Kabin üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

4. Pişirin:

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

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:** Yüzeyde kabarcıklar görünmeden pankeki çevirmemek parçalanmasını önler.

Kiraz'ın
Mutfağı