



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Peynirli Yulaf Pankeki



Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 15 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 8 adet

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı yulaf unu
- 2 yumurta
- 1 su bardağı süt
- 150 g beyaz peynir
- 1/2 demet maydanoz
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz
- Karabiber

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:

Domates, salatalık ve yoğurtla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Karışımı hazırlayın:

- Yumurta ve sütü çırpıp yulaf unu ve kabartma tozunu ekleyin.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

2. Lezzetlendirin:



- Ezilmiş peynir, maydanoz ve karabiberi karışma katın.

•

3. Pankekleri pişirin:

- Yağlanmış tavaya küçük kepçeler döküp orta ateşte pişirin.

•

4. Çevirin:

- Yüzeyde kabarcıklar oluşunca ters çevirip diğer yüzünü kızartın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

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:** Karışımı beş dakika dinlendirmek yulaf ununun sıvıyı çekmesini sağlar.

Kiraz'ın
Mutfağı