



KIRAZ'IN
MUTFACI



Yulaflı Muzlu Pankek



Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 15 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 8 adet pankek

Malzemeler:

- 2 adet olgun muz (ezilmiş)
- 1 su bardağı yulaf ezmesi
- 2 adet yumurta
- 1/4 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı vanilya özütü
- 1 tatlı kaşığı bal (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı (pişirmek için)

Yapılışı:

1. Karışımı hazırlayın:

- Muzları, yumurtaları, sütü, yulaf ezmesini, kabartma tozunu, vanilyayı, tarçını ve balı karıştırın.
- Karışımı blenderdan geçirerek pürüzsüz hale getirin.

2. Pankekleri pişirin:

- Yapışmaz tavayı zeytinyağı ile yağlayın. Orta ateşte her iki yüzünü de altın rengi alana kadar pişirin.

Servis Önerisi:

Üzerine muz dilimleri, fındık ezmesi veya bal gezdirerek servis edebilirsiniz. Yanında sütle nefis gider.

>> **İpucu:** Daha fazla kıvam ve aroma için karışıma 1 yemek kaşığı yoğurt veya birkaç damla limon suyu ekleyebilirsiniz.