

Yulaflı Muzlu Pankek

Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 15 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 3 kişilik

Malzemeler:

- 1 büyük olgun muz
- 2 yumurta
- 1 su bardağı yulaf unu
- 1/2 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1/2 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı vanilya
- 1 tutam tuz
- 1 tatlı kaşığı tereyağı

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Yumurta, süt ve süt ürünleri ile gluten içeren tahıllar.

Ön Hazırlık:

Muzun kabuğunda kahverengi benekler bulunması doğal tatlılık sağlar. Yulaf ezmesi kullanacaksanız rondoda ince un haline getirin; yumurta ve sütü oda sıcaklığına yaklaştırın.

Servis Önerisi:

Yoğurt, muz dilimleri, mevsim meyveleri ve az miktarda bal ile sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Sıvı tabanı hazırlayın:

- Muzu geniş kasede pürüzsüz olana kadar ezin, yumurta, süt ve vanilyayı ekleyip çırpın.
- Muz parçaları çok iri kalırsa pankek yüzeyinde yanabilir; birkaç küçük parça bırakmak ise doğal bir doku sağlar.

2. Kuru malzemeleri ekleyin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Yulaf unu, kabartma tozu, tarçın ve tuzu ayrı kapta karıştırıp sıvı karışıma ekleyin.
- Spatulayla yalnızca kuru iz kalmayana kadar karıştırın ve harcı beş dakika dinlendirerek yulafın sıvıyı çekmesini sağlayın.

3. Pankekleri pişirin:

- Yapışmaz tavayı orta-kısık ateşte ısıtıp çok az tereyağı sürün ve harçtan küçük kepçeler dökün.
- Yüzeyde kabarcıklar oluşup kenarlar matlaştığında pankeki çevirin; ikinci yüzünü daha kısa süre pişirin.

4. Sıcak tutup servis edin:

- Pişen pankekleri üst üste sıkıştırmadan tel ızgara veya ılık tabakta bekletin ve kalan harcı aynı biçimde pişirin.
- Servis tabağında yoğurt ve taze meyve ekleyin; balı ölçülü gezdirerek muzun doğal tadını koruyun.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Pankekin dışı açık altın rengi, içi nemli fakat çiğ hamur izinden arınmış olmalıdır. Çok koyu renk almadan içinin pişmesi için tava orta-kısık ateşte tutulmalı ve pankekler küçük hazırlanmalıdır.

>> **İpucu:** Harç bekledikçe koyulaşırsa bir yemek kaşığı süt ekleyin; fazla sıvı pankeklerin yayılıp ince kalmasına neden olur.

Kiraz'ın Mutfağı