

İsveç Yaban Mersinli Yulaf Pankeki

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

3 kişilik

Kolay

~285 kcal

İsveç usulü yaban mersinli yulaf pankeki, yulaf unu ve yoğurtla yumuşak hamur kurup orman meyvesiyle kahvaltılıklandırır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Yulaf unu
- 0.8 su bardağı Yoğurt
- 2 adet Yumurta
- 1 su bardağı Yaban mersini
- 1 çay kaşığı Kabartma tozu

Yapılış

- Yulaf unu, yoğurt, yumurta ve kabartma tozunu çirp.
- Hamuru 5 dakika koyulaşması için bekletin.
- Yaban mersinini hamura nazikçe katın.
- Pankekleri tavada iki yüzü toplam 10-12 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru 5 dakika bekletmek yulaf ununun kabarmasına yardımcı eder.

SERVIS ÖNERİSİ

Yoğurt ve yaban mersiniyle sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta