

# Mısır Unlu Pankek

Toplam 18 dk

Hazırlık · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 6/10

Rize usulü mısır unlu pankek, Karadeniz mısır tadını süt ve yumurtayla yumuşatarak kahvaltıda avaya taşıyor.

## Malzemeler

- 150 gr Mısır unu
- 50 gr Un
- 220 ml Süt
- 1 adet Yumurta
- 20 gr Tereyağ

## Yapılış

- Mısır unu, un, süt ve yumurtayı çırpın.
- Hamuru 5 dakika dinlendirin.
- Pankekleri tereyağlı tavada iki yüzlü toplam 8 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru çok koyu bırakmamak pankeklerin ortasındaki kabarmasını önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine tereyağ sürerek servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta