

Mısır Unlu Yaban Mersinli Pankek

Toplam 22 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk 3 kişilik Kolay ~286 kcal

Amerikan usulü mısır unlu yaban mersinli pankek, mısır ununun taneli dokusunu meyveyle birleştirerek kahvaltıya parlak bir tabak getirir.

Malzemeler

- 0.8 su bardağı mısır unu
- 0.8 su bardağı un
- 1 su bardağı yaban mersini
- 1 su bardağı süt
- 1 adet yumurta

Yapılışı

1. Kuru malzemeyi süt ve yumurta ile karıştırın.
2. Yaban mersinini hamura nazikçe katın.
3. Pankekleri tavada iki yüzü toplam 10-12 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Yaban mersinini hamura en son katmak ezilip renk bırakmasını azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Akçağaç şurubu ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta