

# İngiliz Oatcake Mushroom Stack

Toplam 34 dk

Hazırlama 6 dk · Pişirme 18 dk

3 kişilik

Orta

~224 kcal

Açılış 6/10

İngiliz oatcake mushroom stack, yulaf ince kekleri mantar sotesiyle katlayarak Britanya kahvaltılarında toprak doyurucu ve sıcak bir kule kurar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Yulaf unu
- 1 su bardağı Su
- 250 gr Mantar
- 1 çay kaşığı Taze kekik
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

- Yulaf unu ile suyu çırparak akışkan hamur hazırlayın 10 dakika dinlendirin.
- Yapılmaz tavada ince oatcake'leri tek tek pişirip bir tabağa alın.
- Mantar yağ ve taze kekikle suyunu çekene kadar soteleyin.
- Oatcake ve mantar kat kat yerleştirip kahvaltılar gibi servis edin.
- İsterseniz üstüne biraz daha kekik serpip sıcak sunun.

### PÜF NOKTASI

Yulaf hamurunu birkaç dakika bekletmek tavada daha düzgün pişmesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Stacki sıcak sunun, yanına yeşil salata ve hardal koyun.

## Alerjenler

Gluten