

# Twaroğlu Patates Pancake

Toplam 26 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 12 dk

3 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 6/10

Twaroğlu patates pancake, rendelenmiş patatesi taze peynirle buluşturarak dışı çıtır, yumuşak bir Polonya usulü kahvaltı yapar.

## Malzemeler

- 4 adet Patates
- 150 gr Twarog
- 1 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Un
- 3 yemek kaşığı Ayçiçek yağı

## Yapılış

- Patatesleri rendeleyip fazla suyunu sıkın.
- Twarog, yumurta ve unu patatesle karıştırılarak hazırlanan harç hazırlayın.
- Ayçiçek yağı tavada 150°C'den 170°C'ye kadar küçük pancakeler bırakın.
- Pancakeleri her yüzü 3-4 dakika altın renk alana kadar pişirin.
- Pancakeleri sıcak halde servis edin.

### PÜF NOKTASI

Patatesin suyunu sıkma pancakelerin kızarmasını kolaylaştırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Taze ekmek, zeytin ve beyaz peynirle birlikte tabakta verin; yanında sıcak çay eşlik etsin.

## Alerjenler

Süt

Yumurta

Gluten