

# İsvec Yaban Mersinli Yulaf Pankeki

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

3 kişilik

Kolay

~285 kcal

Açılış 7/10

İsvec 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, 2 yumurta ve kabartma tozunu çirp.
- Hamuru 5 dakika bekletin, yulaf unu sıvıya ekleyin.
- 1 su bardağı yaban mersinini hamura nazikçe katın.
- Tavayda ateşte 15 küçük pankekler dökün.
- Pankekleri ilk yüzü kabarcık verece kadar 6 dakika pişirin, içleri çiğ kalmasın.
- Çevirip ikinci yüzü 5 dakika pişirin, içleri hamur kalmasın.

### PÜF NOKTASI

Hamuru 5 dakika bekletmek yulaf ununun sıvıya eklenmesiyle kabarmasını yardımcı eder.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yoğurt ve yaban mersiniyle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta