

# Mısır Unlu Yaban Mersinli Pankek

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

3 kişilik

Kolay

~286 kcal

Açılış 6/10

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

## Yapılış

1. Kullanılacak kapları hazırlayın hamur veya yumurta bekleyip dokusunu kaybetmesin.
2. Kuru malzemeyi süt ve yumurta ile karıştırın.
3. Yaban mersinini hamura nazikçe katın.
4. Pankekleri tavada iki yüzü toplam 10-12 dakika pişirin.
5. Yüzeyi parlakken sıcak servis edin, soğursa buharı gevrek dokuyu yumuşatır.

### PÜF NOKTASI

Yaban mersinini hamura en son katmak ezilip renk bırakmasızdır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Akçağaç şurubu ile sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta