

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, yulafı 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

1. Kullanılacak kapları hazırlayın hamur veya yumurta bekleyip dokusunu kaybetmesin.
2. Yulaf unu ve suyla akışkan bir hamur hazırlayın.
3. İnce oatcake'leri tavada pişirin.
4. Mantar soteleyip kat kat dizerek servis edin.
5. Tamamlanınca 8 dakika dinlendirin, iç sıcakken dengelensin diye sonra dilimleyin.

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

Yumurta