NUTELLALI MUZLU PANKEK

3 yemek kaşığı margarin
¾ kahve fincanı un
6 yemek kaşığı tam buğday unu
2 çay kaşığı kabartma tozu
1,5 çay kaşığı şeker
¼ çay kaşığı tuz
1 büyük yumurta
½ kahve fincanı ayran
2 olgun muz
2 yemek kaşığı Nutella

Unu, tam buğday ununu, kabartma tozunun tamamını, tuz ve şekeri bir kasede nuttellayı katıp karıştırın.
Başka bir kasede çırpılmış yumurtayı, ayranı ve 3 yemek kaşığısana margarini karıştırın ve sonra bu karışımı ilk kaseye koyup, hepsi nemlenene kadar karıştırın.
Daha sonra kepçeyle karışımdan alarak, hafifçe yağlanmış ve orta ateşte ısınmış tavaya dilediğiniz boyutta daireler yaparak boşaltın.
Üzerlerine 3-5 dilim muz da ekleyin ve 3-4 dakika bir yanını, 3-4 dakika diğer yanını pişirin.
Soğumadan servis edin.

© lezzetler.com tarif no:92686 • adı:Nutellalı Muzlu Pankek • gönderen:nev zat • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:25