



PEYNİRLİ İSPANAKLI PANCAKE

- 1 su bardağı süt
- 1 adet yumurta
- 120 gr beyaz peynir
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tutam tuz
- 20 adet küçük ıspanak yaprağı
- 1 çay kaşığı pul biber
- 8 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ (kızartmak için)

İspanakları yıkadıktan sonra rondoda parçalayın.

Derin bir kaba yumurtayı kırın, süt, tuz, pul biber ve ıspanakları koyup iyice karıştırın.

Peyniri elinizle ufalayıp karışıma ekleyin. Kabartma tozunu da ilave ettikten sonra yavaşça unu ekleyip koyu bir kıvam alana kadar karıştırın.

Tavayı hafifçe yağlayıp, karışımdan 1 yemek kaşığı yayararak tavaya koyun ve önlü arkalı pişirin.

Karışımın tamamını bu şekilde pişirip servise sunabilirsiniz.

