



RAGGMUNK

4 adet orta boy patates
1 adet yumurta
1 su bardağı süt
1/2 su bardağı un
1/2 çay kaşığı tuz
1/4 çay kaşığı karabiber
Tereyağı veya sıvı yağ (kızartmak için)

Patatesleri soyun ve rendeleyin. Rendelenmiş patatesleri fazla suyunu almak için bir tülbent veya temiz bir mutfak havlusu kullanarak iyice sıkın.
Büyük bir kasede yumurta ve sütü çırpın.
Un, tuz ve karabiberi ekleyin ve pürüzsüz bir hamur elde edene kadar karıştırın.
Rendelenmiş patatesleri hamura ekleyin ve iyice karıştırın.
Orta ateşte büyük bir tavayı ısıtın ve bir miktar tereyağı veya sıvı yağ ekleyin.
Hamurdan bir kepçe alın ve tavaya dökün, hafifçe yayarak ince bir pankek oluşturun.
Her iki tarafı altın kahverengi olana kadar (yaklaşık 3-4 dakika) kızartın. Pankeklerin her iki tarafının da eşit şekilde piştiğinden emin olun.

