



ŞEKERSİZ PANKEK

200 gram yulaf unu
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı mısır nişastası
1/2 paket kabartma tozu
200 ml badem sütü veya tercih ettiğiniz bitkisel süt
1 çay kaşığı elma sirkesi
Çok az tuz
4 yemek kaşığı akçaağaç şurubu
İsteğe göre meyve

Şekersiz pankek tarifi için tüm malzemeleri bir kaptaki karıştırın.
Yanmaz tavayı hafif yağlayın ve ısınan tavaya karışımdan bir kepçe dökün.
Rengi matlaşıp biraz kabarıncaya diğeri yüzünü çevirip pankeklerin iki yüzünü de pişirin.
Meyvelerle süsleyerek servis edebilirsiniz.

