



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YULAFLI PANCAKE

Hamur için:

5 yemek kaşığı yulaf ezmesi

3 yumurta

0,5 çay bardağı süt

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Yulafları mutfak robotuna alın ve un haline gelinceye kadar öğütün. Yumurta ve sütü ayrı bir kaba alıp el çırpıcısı ile 1 dakika çırpın. Üzerine süt, hazırladığınız yulaf unu, hamur kabartma tozu ve şekerli vanilini ekleyip 1 dakika daha çırpın.

Yapışmaz yüzeyli tavayı orta ısıdaki ocakta 1-2 dakika ısıtın. Hamurdan yaklaşık 1-1,5 yemek kaşığı alarak tavaya dökün ve hafifçe yayın. Ocağı kısın. Hamurun üst kısmında baloncuklar oluşunca spatula yardımı ile diğer yüzeyini çevirin ve iki yüzeyi de kızarıncaya kadar pişirin. Hamurun tamamını aynı şekilde pişirin ve arzuya göre bal, reçel, kakaolu fındıklı krema vb. ile servis yapın.

