

Sütsüz Ispanaklı? Pankek

hande · 18/12/2021



Haz?rlama

15

Zorluk

Kolay

Servis

2

TANIM>

Özellikle süt alerjisi olan çocuklar?n çok sevece?ini dü?ündü?üm ye?il renkli sa?l?kl? bir pankek tarifi ile kar??n?zday?m :) Buna çocuklara ?spanak yedirmenin farklı, e?lenceli bir yöntemi de diyebiliriz. Haydi ?imdi sütsüz ?spanaklı? pankek tarifimize geçelim.

Malzemeler

- 2 yemek ka???? tam bu?day unu
- 1 yumurta
- ?spanak
- çok az karbonat
- üzeri için; bal
- ceviz

Haz?rlan???

1. Bir kaba yumurtay? k?ral?m.
2. Üzerine çi? ?spanaklar?m?z? ekleyip blender yard?m?yla pürüzsüz bir k?vam alana dek ç?rpal?m.
3. Un ve karbonat? da ilave ederek iyice ç?rpal?m.
4. Kar???m? tavaya uygun büyüklükte ka??kla dökelim ve arkal? önlü pi?irelim.
5. Pankeklerimizi pi?irdikten sonra üzerlerine bal gezdirip dövülmü? ceviz ilave ederek harika bir lezzet yakalayal?m.
6. Afiyet olsun :)