

## Turmat

## Havrepannekaker på bål

## Ingredienser (6–8 stk.)

- 1 dl lettkokte havregryn
- 3 dl hvetemel
- ½ ts salt
- 6 dl lettmelk
- 4 egg
- margarin til steking

## Redskaper

- desilitermål (dl)
- teskje (ts)
- arbeidsbolle
- røreskje
- flaske med kork
- turstekepanne

## Oppskrift

1. Bland 3 dl mel og ½ ts salt i en bolle.
2. Tilsett 6 dl lettmelk, og rør godt til en klumpfri røre.
3. Ha i 4 egg.
4. Hell røren på en flaske med kork.
5. Varm en turstekepanne over bålet, og ha i litt margarin.
6. Stek pannekakene på begge sider til de er gyllenbrune.