



Harriet'sa morgunmatar pannukøkur

- Tú skalt brúka :**
- 1 kopp av mjøl
 - 1 tsk. av bakipulvur
 - 1 tsk. av vaniljusukur
 - 1/2 tsk. av salt
 - 1 kopp (6 sspsk.) av grikskum jogurti
 - 1 kopp av mjólk
 - 1 egg
 - 1 sspsk. av matolju
 - 1sspsk. av smør

- Soleiðis gert tú :**
1. Blanda alt tað turra tilfarið væl saman í einum miðalstórum bolla.
 2. Rør síðan egg og mjólk saman í einum koppi og koyr í mjølblandingina saman við tí grikska jogurtum.
 3. Smelta smør og olju saman á pannuni og rør tað síðan í deiggi.
 4. Koyr síðan pannukøkudeiggi á pannuna til litlar pannukøkur og bakað á miðal hita – eg plagi at fáa 3 pannukøkur á í senn. Deiggi er tjúkt, so tað kann vera at tú mást forma tær eitt sindur við oysuni. Eitt gott tipp til at vita nær tú skalt venda pannukøkunum er – at tá tað byrjar at bobbla spakuliga og kantarnir skifta lit, skuldi pannukøkan gjarna verið klár at venda.
 5. Njóti pannukøkurnar saman við frískari frukt, sirop, sjokolátu, súltutoy ella hvat tú nú annars dámar best.

Rullaðir armir riddarir við sjokolátu og jarðber

- Tú skalt brúka :**
- Skorið fransbreyð / sandwich breyð
 - 3 egg
 - 3 sspsk. mjólk
 - 1/2 tsk. vaniljusukur
 - Smyrjisjokolátu
 - Jarðber
 - kanelsukur (Kanel + sukur rørt saman)
 - Smør at smyrja pannuna við

- Soleiðis gert tú :**
1. Sker skorpurnar av breyðinum og rulla breyði út, soleiðis at tað gerst uppafstur flatari og meira pressað.
 2. Rør eggini saman við mjólk og vanilju, til hettar gerst ein jøvn blanding.
 3. Smyr sjokolátu á helvtina av breyðflísini og koyr smáar bitar av jarðber í eina tunna strípu omanyvir sjokolátuna.
 4. Rulla saman, byrjað við endanum har jarðberini og sjokoláta eru.
 5. Smelta smør á pannuna og lat hita á miðalhita.
 6. Dyppað síðan rullurnar í eggjablandingina og koyr á panna, vend rullunum tá tær eru blivnar gyltar, 2 – 3 minuttir á hvørjari síðu.
 7. Vend síðan rullunum í kanelsukur og tær eru klárar at eta.

Havragreytur ala' Sarah

- Tú skal brúka :**
- 1/4 kopp av blandaðum berum (fryst ella frísk)
 - 1 sspsk. Vatn
 - 1 kopp av havragrýn
 - 1 kopp av vatn
 - 1 mosaða banan
 - 4 dadlur, hækkaðar
 - 1/2 tsk. Kanel
 - mjólk (optional)
 - Fríska frukt og nøtur til servering

- Soleiðis gert tú :**
1. Koyr berini og 1 sspsk. av vatnið í eina lítla grýtu og set á miðal hita. Meðan berini hita, mosar tú berini saman við vatninum við eini træ skeið, meðan blandingin gerst týkkri og liturin gerst djúpari. Hita í áleið 5 minuttir tilsamans.
 2. Síðan koyri tú 1 kopp av havragrýn, 1 kopp av vatnið, mosaðu bananina, dadlurnar og kanel í saman við og rørir alt væl saman. Lat simra á miðal hita í áleið 10 minuttir og rør væl í soleiðis at tað ikki brennur. Um greyturin gerst ov týkkur, koyr so eitt sindur av mjólk ella eventuelt meira vatn í.
 3. Deil upp í portiónir og servera við frukt og nøtum – sí mynd.



Grikskt jogurt dipp

Hakkað nøkur fá jarðber, bláber ella tí frukt í ynskir í heilt smáar bitar. Síðan rørir tú hettar saman við eitt sindur av grikskum jogurti inntil tað er javnt. Servera við eitt sindur av hunangi omaná.

Hettar er lekkurt at brúka til bæði pannukøkurnar, french toast rullurnar ella bara saman við eitt sindur av muslii og frukt.