



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇITIR YULAFLI VE KAYISILI YOĞURT

Eyüp Sevinç

275 gr çekirdekleri çıkartılmış kayısı  
3 yemek kaşığı bal  
50 gr yulaf (fırınlanmış)  
1 çay kaşığı toz zencefil  
275 gr yoğurt

Kayısıları 150 ml su ve 1 yemek kaşığı bal ile bir tavaya alın. Yumuşayana kadar yaklaşık 5 dakika süreyle pişirin ve süzün.

Kalan bal ile fırınlanmış yulafları bir kasede karıştırın. Zencefili yoğurda karıştırın. 4 adet kup hazırlayın. En alta kayısı, üzerine çıtır yulaf bal karışımı ve onun üzerine de yoğurt ekleyin. Aynı sıra ile bir kat daha oluşturduktan sonra servis edin.

