



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI TARÇINLI YULAF LAPASI

<https://www.sabah.com.tr>

3 yemek kaşığı yulaf ezmesi
1 çay bardağı yağsız süt
1 adet elma
2 adet ceviz içi
1 tatlı kaşığı tarçın

Elmayı küçük bir tencerenin içine rendeliyoruz. Yulaf ezmesi, ceviz içi, tarçın ve sütü de tencereye ekliyoruz. Orta dereceli ateşte, sürekli karıştırarak pişiriyoruz. Yulaf ezmesi yumuşadığında ateşten alıyoruz.;

