



ETİ LİFALİF İLE ORMAN MEYVELİ YULAF EZMESİ

- 6 Yemek kaşığı yoğurt
- 6 Yemek kaşığı Eti Lifalif Yulaf Ezmesi
- 1 Avuç böğürtlen
- 1 Avuç ahududu

Yulaf ezmenizi hazırlayacağınız kavanozun veya bardağın tabanına 2 yemek kaşığı yoğurt koyun
Öneri: Yoğurdu kavanoza veya bardağa koymadan önce çırparsanız daha pürüzsüz bir kıvam elde edebilirsiniz.
Dilerseniz süzme yoğurt da kullanabilirsiniz.
Yoğurdun üzerine sırasıyla 3 yemek kaşığı Eti Lifalif Yulaf Ezmesi, 1 avuç böğürtlen ve 2 yemek kaşığı yoğurt ilave edin.
3 yemek kaşığı Eti Lifalif Yulaf Ezmesi, 2 yemek kaşığı yoğurt ve 1 avuç ahududuyu sırasıyla ekleyip üzerine 1 dal taze nane yaprağı ilave ederek son dokunuşunu yaptığınız Orman Meyveli Yulaf Ezmesi kavanozunuz hazır!

