



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI AKÇAAĞAÇ ŞURUPLU YULAF EZMESİ

1 kase kesme yulaf
1 su bardağı fındık
2 yemek kaşığı yoğurt
50 gr yağ
6 adet yumurta
yarım çay kaşığı tuz
2 su bardağı süt
1/4 fincan akça ağaç şurubu
1/2 su bardağı kuru üzüm
1/2 su bardağı kuru kayısı
2 yemek kaşığı tarçın

Bir seramik kap veya karıştırma kabına kesme yulaf ve fındığı dökün, su ekleyin. Tuz ve taze yoğurt ekleyin. Sekiz ila oniki saat mutfakta sıcak bir yerde gece, kapalı olarak bu karışımı bekletin. Yulafın ve fındığın suyu iyice emmesini bekleyin.

Yulaf ve fındık karışımı gece ıslatılır sonra, seramik kap veya karıştırma kabına geri karışımı süzün ve yerleştirmek için bir kevgir kullanın.

Önceden 375 derece fırını ısıtın ve yağı tüm tepsiye sürün.

Bu arada akçaağaç şurubu süt yumurta iyice köpüklü olana kadar mikserde çırpın.

Gece beklettiğimiz yulafli lapa benzeri karışım ile mikserde çırptığımız karışımı ve artan yağı bir kaptaki karıştırıp üzerine yavaşça kurutulmuş meyve, tarçını ilave edin.

Yağlanmış tepsiye karışımı içine dökün, pişmiş yulaf ezmesini kareler halinde kesin.

