



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YULAFLI CRÈME OLÉ KUPLAR

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

Yulaflı karışım:

1 adet muz

4 - 5 yemek kaşığı yulaf ezmesi

1 yemek kaşığı fındık ezmesi

2 - 3 yemek kaşığı un

Crème Olé:

1 poşet Dr. Oetker Crème Olé Vanilya Aromalı

1 çay bardağı krema

1,5 su bardağı süt

1 tatlı kaşığı Türk kahvesi

Dolgu:

3 - 4 yemek kaşığı fındık kırığı

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Muzu bir kaba alın ve çatal ile ezin. Üzerine fındık ezmesi ve yulaf ezmesini ekleyip kaşık ile karıştırın. Unu ekleyin ve tekrar karıştırın. İki kaşık yardımı ile cevizden daha küçük toplar alıp fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Fındıkları bıçak ile ikiye kesin. Süt ve kremayı çırpma kabına alın. Üzerine Crème Olé poşetini ve Türk kahvesini ekleyip mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Aralara hazırladığınız yulaflı toplardan ve fındık koyarak kuplara paylaştırıp servis yapın.

