



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HAVUÇLU ELMALI BEBE USULÜ PAY

Eğlenceli Tarifler
Sağlıklı Minikler

- 1 adet yeşil elma, kabuğu soyulmuş, doğranmış
- 1 orta boy havuç, kabuğusoyulmuş, rendelenmiş
- 1 tatlı kaşığı organik yulaf ezmesi
- 2 tatlı kaşığı Komili Organik Sızma Zeytinyağı
- Tarçın

Elmaları ve havuçları buharda ayrı ayrı pişirerek iyice yumuşamalarını sağlayın ve kaselere alın. Elmaların içine bir tatlı kaşığı Komili Organik Sızma Zeytinyağı ekleyip çatala ezerek pütürsüz bir kıvama getirin ve içine organik yulaf ezmesini karıştırın. Havuçların içine bir tatlı kaşığı Komili Organik Sızma Zeytinyağı ile yarım çay kaşığı tarçın ekleyip aym işlemi uygulayın. Bir kupatı (yüksek metal çember kalıp) servis tabağınızın ortasına koyup önce tarçınlı havuç püresini sonra yulaflı elma püresini ekleyerek üstten hafifçe bastırın. Yavaşça kupatı kaldırın ve üzerine tarçın serpiştirerek servis edin.

