



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇLU TARÇINLI YULAF LAPASI

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

- 3 yemek kaşığı yulaf
- 1 su bardağı süt
- 1 adet havuç (ince rendelenmiş)
- 1/2 paket vanilin
- 1/2 çay kaşığı toz tarçın
- 1 yemek kaşığı kuru üzüm
- 1 yemek kaşığı ceviz içi (iri parçalı)
- 1 tatlı kaşığı bal

Ufak bir sos tavaşına yulaf, süt ve rendelenmiş havuçları koyun düşük sıcaklıkta pişmeye bırakın.

Karışım koyulaşmaya başlayınca içerisine kuru üzüm, vanilin, tarçın ve cevizleri ekleyin.

Karışım koyu akışkan bir hal alınca ocaktan alın ve balı ekleyip içinde karıştırın.

Karışımı servis kasesine alın dilerseñiz Hindistan cevizi, taze meyveler ya da kuru meyvelerle süsleyip sıcak, ılık ya da soğuk servis edebilirsiniz.

