



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİKLİ YULAFLI BAR

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

Tabanı için:

1,5 su bardağı ince öğütülmüş yulaf

6 adet hurma (suda bekletilmiş)

1,5 yemek kaşığı Hindistan cevizi yağı (eritilmiş)

1 yemek kaşığı bal

İrmikli katman için:

1 su bardağı süt

3 yemek kaşığı irmik

1,5 yemek kaşığı hindistancevizi rendesi

Üzeri için:

100 gram bitter çikolata

Taban için, yulaf, hurma, Hindistan cevizi yağı ve balı rondodan geçirerek homojen bir karışım elde edin.

Küçük boy kare bir borcamın tabanına pişirme kağıdı serin ve hazırladığınız yulaflı karışımı borcama eşit şekilde yayın.

Ardından, irmik, süt ve rendelenmiş hindistancevizini koyulaşana kadar pişirin.

Bu irmikli karışımı, hurmalı tabanın üzerine dökün ve düzgün bir şekilde yayın.

İrmikli katman hafifçe kabuk tuttuktan sonra, benmari usulü erittiğiniz bitter çikolatayı üzerine dökün.

Çikolatanın üzerini pürüzsüzleştirmek için borcamı tezgaha birkaç kez hafifçe vurun ve ardından hazırladığınız barları serin bir yerde 30 dakika dinlendirin.

Dinlendikten sonra, barları dikdörtgen dilimler halinde kesin ve servis edin.

