



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTILIK YULAF LAPASI

Yulaf ezmesi 2 su bardađı
Süt 2 su bardađı
Su 1 su bardađı
Kuru dut Yarım çay bardağı
Siyah kuru üzüm Yarım çay bardağı
Portakal suyu Yarım çay bardağı
Elma 1 adet (rendelenmiş)
Ceviz Yarım çay bardağı
Bal Yarım çay bardağı
File badem Yarım çay bardağı
Yoğurt (süzme) 1 çay bardağı

Kuru üzümünüzü ve kuru dutları oda sıcaklığındaki suyun içerisinde 15 dakika bekletip suyunu süzdürün. Arzum Chefim Çok Amaçlı Basınçlı Pişirici'nizi Lapa modunda 5 dakikaya ayarlayın; suyu, sütü ve yulaf ezmesini içerisine koyup kapağı kapatın. Pişirme işlemi bittikten sonra basıncı boşaltıp kapağını açın. Tüm malzemeleri bir kapta birleştirep iyice karıştırın.

