



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI YULAF LAPASI

4 yemek kaşığı yulaf
1 su bardağı badem sütü
Çay kaşığının ucuyla tarçın, zencefil, vanilya
1 kase vişne

Vişneleri blenderda püre haline getiriyoruz. Diğer tüm malzeme ile birlikte ocağa alıp kısık ateşte pişiriyoruz. Üzerini dilediğimiz gibi süslüyoruz.

