



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ YULAF LAPASI

4 yemek kaşığı yulaf
1 su bardağı süt
Üzeri için;
Çilek
Frambuaz
Muz
Kaju
Antepfıstığı

Süt ve yulaf tencereye alınır kısık ateşte kıvam alıncaya kadar 6-8 dakika pişirilir. Pişirilen yulaf tabağa alınır üzerine taze meyveler ve kuruyemişler eklenerek servis edilir.

