



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU YULAF LAPASI

4 orba kaşığı yulaf ezmesi
1 su bardađı süt
1 ay bardađı su
1 adet muz
5 adet çiđ badem
1 ay kaşığı tarçın

Öncelikle iđ bademleri ince ince kesin.
Ardından yulaf ezmesini küçük bir tencereye alın.
zerine süt ve suyu ekleyin.
Ardından kestiğiniz çiğ badem ve tarçını da ekleyin.
Orta ateřte piřirmeye bařlayın.
İyice ısınıp kaynamaya başlayınca ocağı kısıp birkaç dakika daha karıştırarak pişirin.
Yođun bir kıvam aldığında servis kasesine alın.
Ardından muzunu ince ince dilimleyin.
Üzerini muz ile süsleyin.
Yulaf lapanız servise hazır.

