



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORMAN MEYVELİ BADEMLİ VE YULAF LI SÜTLAÇ

Eğlenceli Tarifler
Sağlıklı Minikler

2 çorba kaşığı pirinç
600 ml süt
2 çorba kaşığı toz badem
1 tatlı kaşığı vanilya özütü
8-10 adet badem, kıyılmış
1 çorba kaşığı yulaf
1 çorba kaşığı Komili Organik Sızma Zeytinyağı
Yabanmersini
Ahududu

Süt ve pirinci bir tencereye alıp ocağa koyun. Kaynama noktasına gelince altını kısın. Aralıklı olarak karıştırarak 20 dakika pişirdikten sonra toz bademi ve vanilya özütünü ilave edin. Birkaç kez daha karıştırarak 15 dakika daha pişirin ve ocaktan alın. Komili Organik Sızma Zeytinyağı'nı bir tavada ısıtıp yulafı ve bademi ekleyin. Hafif renk alana kadar kavurup ocaktan alın. Sütlacı henüz ılıkken kaselere pay edin. Üzerine kavrulmuş yulaf ve bademden serpiştirip yabanmersini ve ahududu ekleyerek servis edin.

