



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TİRAMİSU TADINDA YULAF LAPASI

1 su bardağı süt
2-3 yemek kaşığı yulaf
1 küçük fincan espresso ya da filtre kahve
1 tatlı kaşığı krem peynir
1 tatlı kaşığı bal
Üzeri için:
Kakao

Öncelikle bir kabın içine süt ve yulafı koyup, ocağa alın.
Pişirme sırasında kahveyi ekleyin ve karıştırın.
Karışım bebek maması kıvamında olacaktır. Daha sonra içine krem peyniri ekleyin ve karıştırın.
Daha sonra tatlandırmak için balı da ekleyin ve karıştırın.
Üzerine kakao serpin ve servis edin.

