



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YULAF KEYFİ

<https://www.elele.com.tr>

240 g yulaf
80 g esmer şeker
1 çay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
3 bardak hızlı pişen yulaf
1/2 çay kaşığı toz tarçın
2 büyük hafifçe çırpılmış yumurta
80 g yağsız süt
40 g eritilmiş tereyağı
50 gr rendelenmiş elma
50 g yaban mersini

Fırını 175 derecede ısıtın. Derin bir kaptan yulaf, esmer şeker, kabartma tozu, tuz ve tarçını karıştırın. Başka bir kaptan yumurta, süt ve tereyağını iyice karıştırıp, kuru malzemelere ekleyin. Elma ve yaban mersinini de bu karışıma ekleyip, dört köşe yağladığınız bir pyrex tepsiye bu karışımı yayın ve fırında 35-40 dakika pişirin.

