



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YULAF LAPASI

<https://naturelkaseyirdefteri.com/>

- 1 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı Hindistan cevizi yağı
- 3 yemek kaşığı yulaf ezmesi
- 1 yemek kaşığı keçi boynuzu unu

Malzemeleri karıştırın kaynayanaya kadar ocakta pişirin. Biraz soğutup üzerini dilediğiniz meyvelerle süsleyin

