



YULAF LAPASI

3-4 yemek kaşığı yulaf
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı tarçın
Üzerini süslemek için:
Muz

Süt ve yulafı bir tencereye alıp kısık ateşte karıştırarak pişiriyoruz.
Tarçın veya kakao ekleyip karıştırın.
Yulaf lar sütü çekip koyulaşmaya başlayınca ocaktan alıyoruz.
5 dakika ılınması için bekleyin.
Muz veya dilediğiniz meyvelerle süsleyip yiyin.

