



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YULAF LAPASI

1 su bardağı süt
2 yemek kaşığı yulaf unu (yulaf ezmesini robottan geçirdim)
2 yemek kaşığı badem unu (yoksa bademleri de robottan geçirebilirsiniz)
5-6 tane iri kırılmış çiğ badem
1 tatlı kaşığı bal
Üzerini süslemek için; (isteğe bağlı)
Vişne ve file badem

Keşkül tadında yulaf lapası yapımı için süt, badem unu, yulaf unu ve kırılmış bademleri küçük bir sos tenceresi içinde bir araya getiriyoruz.

Karıştırıyoruz.

Orta ateşte kıvam alana kadar pişiriyoruz.

Yulaf lapasını ocaktan alıp ılımaya bırakıyoruz. Ardından bal ilâve edip karıştırıyoruz.

Servis kâsesine alıyoruz.

Üzerini dilediğiniz şekilde süsleyebilirsiniz.

