



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YULAF LI KABAK LI PATATES

- 4 adet patates
- 1 su bardađı konserve kabak
- 1 orba kaşığı bal
- 3 orba kaşığı esmer Őeker
- 1 su bardađı yulaf
- 1/4 su bardağı kıyılmış cevizler
- 1/2 çay kaşığı kabartma tozu
- 3/4 çay kaşığı tarçın
- Tuz
- 1/4 ay kaşığı hindistancevizi
- 1 su bardağı yağsız süt
- 1 yumurta
- 1 ay kaşığı vanilya
- 3 kaşık yağ
- 1 tutam kabak pasta baharat

Tepsiye tek kat olarak patates dilimlerini ve yağı bırakınız. 1/4 çay kaşığı tarçın, bal ve folyo ile kaplayın serpin. Fırında 15 dakika, patates yumuşak elde edene kadar. Bu arada, bir orta büyüklükte bir kapta, yulaf, fındık yarısı, kabartma tozu, tarçın kalan, kabak pasta baharat, hindistancevizi ve tuz birleştirerek; karıştırın. Ayrı bir kapta, fırçalamak birlikte kabak, kahverengi Őeker, süt, yumurta ve vanilya. Fırından patatesleri çıkarın, sonra patates üzerinde yulaf karışımı dökün. Yulaf üzerine kabak karışımı dökün karışımı olarak eşit mümkün. Üst üzerinde kalan fındık serpin. Üst altın kahverengi ve yulaf ezmesi belirledi 30-35 dakika pişirin yulaf ezmesi veya kadar. Fırından sıcak servis yapın.