



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YULAF KEK

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

1 ay bardađı yođurt  
1 tatlı kaşığı tereyağı  
Yarım su bardağı yulaf ezmesi  
Vanilya  
1 adet yumurta  
Yarım su bardağı frambuaz ve ilek  
Dilediđiniz miktarda ceviz ya da fındık  
Tatlandırmak için:  
2 yemek kaşığı agave şurubu ya da bal  
Üzeri için:  
Bitter ikolata ve yaban mersini

Öncelikle 1 tatlı kaşı tereyağı ile sufle kabınızın her yerini yağlayın.  
Bitter ikolata ve yaban mersini haricinde tüm malzemeleri bir kaptaki karıştırın.  
Hazırladığınız karışımı yağladığınız pişirme kabına aktarın.  
180 derece fanlı fırın ayarında 30 dakika kontrollü olarak pişirin.  
Yulaf kekinizin ilk sıcaklığı çıktıktan sonra üzerine bal veya agave şurubu dökün.  
Son olarak bitter çikolata ve yaban mersiniyle süsleyerek servis edin.

