



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YULAFI MUHALLEBİ

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

1 bardak yulaf
2 bardak süt
1 armut

Yulafı mutfak robotundan geçirerek un haline getirin. Fazla otrseniz, kalanı  ay kadar vakumlu bir kavanozda muhafaza edebilirsiniz. Bir bardak yulafı ve iki bardak sütü ateşte muhallebi kıvamına getirene kadar pişirin. Pre yaptığınız armutu iine ilave edin. Sekiz aydan sonra tarçın da ilave edebilirsiniz.

