



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YULAFLI PARFE

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

8 orba kaşığı yulaf ezmesi
1 orba kaşığı tereyağı
2 orba kaşığı pekmez
2 kase yoęurt
2 orba kaşığı tepeleme labne peyniri
1 tatlı kaşığı vanilya
Ananas
Yaban mersini
Frambuaz
Böęürtlen

Yulaf ezmesini yapışmaz yüzeyli bir tavaya alıp, orta-kısık ateşte 5 dakika kadar çevirin. Ardından tereyağını ilave edip çevirmeye devam edin. Yulaf ezmesi, tereyağını çekecek ve güzel bir renk alacaktır. Ortalama 10 dakika kavurup altını kapatın ve pekmezi ilave edin. Yulaf ezmesinin pekmezi çekmesi için iyice karıştırın ve soğuması için kenara alın. Yoęurt, labne peyniri ve vanilyayı mikser ile iyice çırpın. Uygun büyüklükte 4 adet kase veya kupa önce 2'şer çorba kaşığı dilediğiniz meyvelerden koyun, ardından yoğurt-labne karışımını, en üste de yulaf ezmesini koyup, soğuk servis yapın.

