



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YULAF LI PEYNİR TATLISI

2 paket krem peynir
1 litre süt
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı nişasta
1 çorba kaşığı pirinç unu
1 paket vanilya
1 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı yulaf
8 adet kuru mürdüm eriği

Tencereye sütü, şekerini, unu, nişastayı ve pirinç ununu döküyoruz. Çırpma teliyle karıştırarak pişirmeye başlıyoruz. Vanilyayı ve krem peyniri de ekleyip karıştırarak pişirmeye devam ediyoruz. Kıvamı koyulaşınca ocaktan alıyoruz. Hazırladığımız tatlıyı küçük kavanozların içine paylaşıyoruz. Tatlının üzerine yulaf ları ve meyveleri ilave edip ikram ediyoruz.