



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YULAFI TATLI ÇORBA

1,5 su bardađı süt
1/2 bardak yulaf
3 orba kaşığı toz Őeker
1,5 orba kaşığı kakao
4 yemek kaşığı margarin

1,5 bardak süt margarin ve 1/2 bardak yulafı kk bir tencereye alın ve ocağın altını açıp, süt kaynayana kadar ara ara karıŐtırın. Süt kaynadığı zaman yulafların da yavaŐ yavaŐ açıldıklarını göreceksiniz, bu esnada 1,5 çorba kaşığı kakaoyu ekleyin ve homojen Őekilde dağılması için iyice karıŐtırın. Sonra 3 orba kaşığı toz Őeker ilave edin, Őekerin açılması için 1-2 dakika kısık ateŐte kaynattıktan sonra puding görünümünde tatlı orbanız hazır.
