

Ballı Armutlu Yulaf Lapası

Toplam 14 dk

Hazırlama · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~246 kcal

Açılış 16/10

İngiltere usulü ballı armutlu yulaf lapası yulaf süt ve armutla buluşturarak sizin için bir sabah kasesi yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Yulaf
- 2 su bardağı Süt
- 1 adet Armut
- 1 yemek kaşığı Bal
- 0.5 çay kaşığı Tarçın

Yapılışı

- 1 su bardağı yulaf 2 su bardağı sütle tencereye alın.
- Kısık ateşte 5 dakika karıştırılarak pişirin, dibi tutmasını.
- Küp doğranmış armudu ekleyip 2 dakika yumuşayana kadar pişirin.
- Bal bacak kapalı olarak karıştırılarak kokusu sıcaklıkta kaymasın.
- Lapayı kaseye alıp parçaları serpin ve sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Armutu son 2 dakikada eklemek lapada erimeden küçük parçalar halinde kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Tarçını serpererek sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt