

Kastamonu Cevizli Yulaf Kavurması

Toplam 18 dk

Hazırlık 5 dk · Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~236 kcal

Açılış 6/10

Kastamonu cevizli yulaf kavurması yulaf, ceviz ve soğanla tavada çevirerek sabaha sıcak tok ve hafif kavruk aromalı bir kâse bırakır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Yulaf
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 0.5 adet Kuru soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Karabiber
- 0.3 demet Maydanoz

Yapılış

- Soğanı yemek kaşığı yağda orta ateşte 3 dakika yumuşatın.
- Yulaf ve iri cevizleri ekleyip 4 dakika kavurun.
- Yarım çay bardağı sıcak suyu serpin, yulaf yanmasını buharla yumuşatın.
- Tavayı kapatıp 2 dakika dinlendirin.
- Karabiber ve maydanozla sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Yulafı tavada 2 dakika kuru çevirmek daha belirgin kavruk aroma verir.

SERVİS ÖNERİSİ

Sahan tabakta, yanında yoğurtla yulaf kavurmasını servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş