

Kırşehir Elma Pekmezli Yulaf Lapası

Toplam 16 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 6/10

Kırşehir elma pekmezli yulaf lapası yulaf, elma ve üzüm pekmeziyle pişirerek serin sabahlara s1cak ve meyveli bir kâse b1rakır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Yulaf
- 1 adet Elma
- 2 yemek kaşığı Üzüm pekmezi
- 2 su bardağı Su

Yapılışı

1. 1 elmayı küçük küp doğrayın kabuğu kalırsız olarak verir.
2. 1 su bardağı yulaf 2 su bardağı suyla tencereye alın.
3. Yulaf ırtta ateşte 6 dakika pişirin, kaşık taramağı aksın.
4. Elma ve 2 yemek kaşığı pekmezi ekleyip 2 dakika daha pişirin.
5. Lapayı 3 dakika dinlendirip kaselere alın pekmez aromasını tursun diye acele etmeyin.

PÜF NOKTASI

Elmayı küçük küp kesmek yulafı aynı sürede yumuşamasını kolaylaştırır.

SERVİS ÖNERİSİ

Lapayı sıcak sunun, üstüne tarçın serpiyerek kahvaltıda servis edin.

Alerjenler

Gluten