

Firinlanmıř Yulaf

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Piřirme 25 dk

4 kiřilik

Kolay

~260 kcal

Açılış 6/10

Firinlanmış yulaf, muz ve sütte pişince kek ile lapa arasındadır. Sıcak bir kahvaltıkasesine dönüşür.

Malzemeler

- 2 su bardağı Yulaf ezmesi
- 2 su bardağı Süt
- 2 adet Muz
- 1 adet Yumurta

Yapılış

1. 2 muzı ezip süt ve 1 yumurtayla pürüzsüz karıştırın.
2. 2 su bardağı yulafı ekleyip karışımı 5 dakika bekletin.
3. Karışımı yağlanmış kalıba dökün ve yüzeyi kağıtla düzleyin.
4. Yulafı 180°C fırında 25 dakika pişirin, ortasını sabitleyin.
5. Fırından sonra 8 dakika dinlendirin, dilimler keserken dağılıma 15 dakika bekleyin.

PÜF NOKTASI

Muzu çatalla tamamen ezip harca karıştırmak ekstra şeker ihtiyacını azaltır.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine tarçını ve birkaç muz dilimi koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta