

# Elazığ Pestilli Elmalı Yulaf

Toplam 16 dk

Hazırlama · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~218 kcal

Açılış 16/10

Elazığ pestilli elmalı yulaf, yulaf elma ve pestille pişirerek sabaha meyvemsi ve doyurucu bir kâse bırakır.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Yulaf
- 1 adet Elma
- 2 adet Pestil
- 2 su bardağı Su

## Yapılış

1. Akşam kullanılmak üzere, kase ve spatula ile hazırlayarak pişirme başlayın. İhtim bozulmasını.
2. Elmayı küçük doğrayın ve pestili dilimleyin.
3. Yulaf suyla 6 dakika pişirin.
4. Elma ve pestili ekleyip 2 dakika daha pişirin.
5. Tamamlandıktan sonra 3 dakika dinlendirin, iç sıcaklığı dengelensin diye sonra servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pestili küçük doğramak yulaf içinde daha dengeli erimesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yulaf telvesinin, üstüne elma dilimi ve ceviz koyun.

## Alerjenler

Gluten