

Amasya Pestilli Sütü Yulaf

Toplam 14 dk

Hazırlama 1 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 16/10

Amasya pestilli sütü yulaf, süt ve yulaf pestil parçalarıyla koyulaştırılarak sabah sofrası için nefis, tok ve rahatlatıcı bir kâse olarak sunulmaktadır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Yulaf
- 2 su bardağı Süt
- 80 gr Pestil
- 0.3 çay kaşığı Tarçın

Yapılışı

- Yapmadan önce kuru ve yaş malzemeleri ayrı ayrı karıştırılarak temiz ilerlesin.
- Sütü 1 su bardağı yulaf ekleyin.
- Karışımı 7 dakika koyulaşana kadar pişirin.
- Pestil ve tarçın ekleyip 1 dakika servis edin.
- Yüzeyi parlakken sıcak servis edin, soğursa gevrek kenarlar yumuşar.

PÜF NOKTASI

Pestili ocaktan aldıktan sonra eklemek parçalarını tamamen eriyip kaybolmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Yulaf ilikunun, üstüne pestil parçaları ve tarçın ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt