

# Tahin Pekmezli Yulaf

Toplam 13 dk

Hazırlık - Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~380 kcal

Açılış 7/10

Yulaf, süt, tahin ve pekmeze hazırlanan sıcak kahvaltıkasesi.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Yulaf ezmesi
- 2 su bardağı Süt
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 2 yemek kaşığı Pekmez
- 1 adet Muz
- 0.5 çay kaşığı Tarçın

## Yapılış

- Başlangıçta malzemeleri gözden geçirin, eksik ölçü kalmasını diye kapları kontrol ediniz.
- Küçük bir tencereyi hazırlayın, yulaf sütüyle pişerken dibi tutmasını diye karıştırma kaşığıyla sürekli karıştırın.
- Yulaf ve sütü tencereye alın.
- Karışımı 8 dakika kısık ateşte pişirin.
- Tahin, pekmez, muz ve tarçın ekleyin.
- Son dokusunu kontrol edip tabaklayın, servis dokuyu korur.

### PÜF NOKTASI

Tahin ve pekmezi pişirme sonunda ekleyin; aromalar daha belirgin kalır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine muz dilimleri ekleyin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Susam