

# Balı Armutlu Yulaf Lapası

Toplam 14 dk

Hazırlık · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~246 kcal

İngiltere usulü ballı armutlu yulaf lapası yulaf süt ve armutla buluşturarak sizin için bir sabah kasesi yapar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Yulaf
- 2 su bardağı Süt
- 1 adet Armut
- 1 yemek kaşığı Bal
- 0.5 çay kaşığı Tarçın

## Yapılış

- Yulaf sütle birlikte tencerede 5 dakika pişirin.
- Küp doğranmış armut ve bal ekleyip 2 dakika daha karıştırın.
- Lapayı kaselelere alıp tarçını serpiyerek servis edin.

### PÜF NOKTASI

Armutu son 2 dakikada eklemek lapada erimeden küçük parçalar halinde kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tarçını serpiyerek sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt