

# Kastamonu Cevizli Yulaf Kavurması

Toplam 18 dk

Hazırlık 5 dk · Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~236 kcal

Açılış 6/10

Kastamonu cevizli yulaf kavurması yulaf, ceviz ve soğanla tavada çevirerek sabaha sıcak ve hafif kavruk aromalı bir kâse yapılır.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Yulaf
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 0.5 adet Kuru soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

- Soğan yağda 3 dakika çevirin.
- Yulaf ve cevizi ekleyip 4 dakika kavurun.
- Az sıcak su serpip 2 dakika dinlendirerek servis edin.

### PÜF NOKTASI

Yulaf tavada 2 dakika kuru çevirmek daha belirgin kavruk aroma verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sahan tabakta, yanında yoğurtla yulaf kavurması ile servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş