

# Firinlanmış Yulaf

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açılış 6/10

Firinlanmış yulaf, muz ve sütle pişince kek ile lapa arasında duran sıcak bir kahvaltıkasesine dönüşür.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Yulaf ezmesi
- 2 su bardağı Süt
- 2 adet Muz
- 1 adet Yumurta

## Yapılış

1. Fırını 180°C ısıtın, kabın hazırlayın.
2. Muzları ezip süt ve yumurta ile akışkan kıvamına kadar çirpin.
3. Yulaf ezmesini karıştırmak için 5 dakika şişmesi için bekletin.
4. Karışımın kabına döküp yüzeyini spatula ile düzeltin.
5. Firinlanmış yulaf 30-35 dakika, üstü hafif renk alana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Muzu çatalla tamamen ezip harca karıştırılarak ekstra şeker ihtiyacı azaltılır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tarçın ve birkaç muz dilimi koyun.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta