

Elazığ Pestilli Elmalı Yulaf

Toplam 16 dk

Hazırlık · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~218 kcal

Açılış 16/10

Elazığ pestilli elmalı yulaf, yulaf elma ve pestille pişirerek sabaha meyvemsi ve doyurucu bir kâse bırakır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Yulaf
- 1 adet Elma
- 2 adet Pestil
- 2 su bardağı Su

Yapılış

1. Elmayı küp doğrayın ve pestili dilimleyin.
2. Yulaf suyla 6 dakika pişirin.
3. Elma ve pestili ekleyip 2 dakika daha pişirin.

PÜF NOKTASI

Pestili küçük doğramak yulaf içinde daha dengeli erimesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yulaf tavanın üzerine elma dilimi ve ceviz koyun.

Alerjenler

Gluten