

Amasya Pestilli Sütü Yulaf

Toplam 14 dk

Hazırlama 1 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 16/10

Amasya pestilli sütü yulaf, süt ve yulaf pestil parçalarıyla koyulaştırılarak sabah sofrası için nefis, tok ve rahatlatıcı bir kâse olarak hazırlanabilir.

Malzemeler

- 1 su bardağı Yulaf
- 2 su bardağı Süt
- 80 gr Pestil
- 0.3 çay kaşığı Tarçın

Yapılışı

- Sütü küçük tencerede 1 su bardağı yulaf ekleyip karıştırarak pişirmeye başlayın.
- Yulaf lapasını koyulaştırma kaşığı kadar 7 dakika orta ateşte pişirin.
- Pestili küçük parçalar halinde koparıp tarçınla birlikte sıcak sığirtmaya katın.
- Pestil yumuşayıp sütle bütünleşince karışımın kâselerine paylaşın.
- Üstüne birkaç pestil şeridi bırakarak kahvaltılık yulaf ilavesinde servis edin.

PÜF NOKTASI

Pestili ocaktan aldıktan sonra eklemek parçaların tamamen eriyip kaybolmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Yulaf lapasının, üstüne pestil parçaları ve tarçın ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt