

# Tahin Pekmezli Yulaf

Toplam 13 dk

Hazırlama · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~380 kcal

Açılış 7/10

Yulaf, süt, tahin ve pekmezi hazırlanarak sıcak kahvaltıkasesi.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Yulaf ezmesi
- 2 su bardağı Süt
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 2 yemek kaşığı Pekmez
- 1 adet Muz
- 0.5 çay kaşığı Tarçın

## Yapılış

- Yulaf ezmesi ve sütü küçük tencereye alın.
- Karışımın üstüne 6-8 dakika koyulaşana kadar pişirin.
- Muzu dilimleyin, tahin ve pekmezi ayrı kapta karıştırın.
- Yulaf kaseye alınıştüne tahinli karışımı ekleyin.
- Muz ve tarçın ekleyip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tahin ve pekmezi pişirme sonunda ekleyin; aromalar daha belirgin kalır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine muz dilimlerini ekleyin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Susam