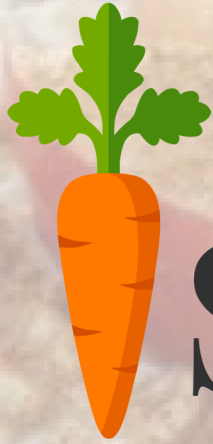
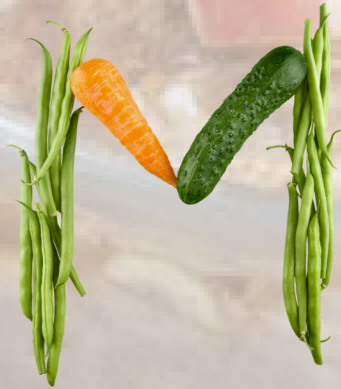


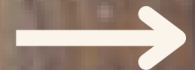
Fit Elmalı Turta



SRAFSIZ



UTFAKLAR



İçindekiler

- 3-4 adet elma
- 3-4 yemek kaşığı yulaf ezmesi
- Yulafın üzerini geçecek kadar dilediğiniz çeşit süt-yaklaşık bir çay bardağı- (veya 4-5yemek kaşığı yoğurt)
- 1 tatlı kaşığı şeker(veya esmer şeker)
- 1yemek kaşığı bal
- Süslemek için tarçın tozu, hindistan cevizi tozu ve evdeki kuruyemişler



Bu tarif esnektir damak zevkinize
göre dilediğiniz meyveyi
kullanabilirsiniz.
Bu konuda yaratıcı olun :)



Tarif

Dip Not: Yulafınızın daha yumuşak bir dokuda olmasını tercih ediyorsanız elmayı pişirmeden üç-dört saat öncesinde sütle birlikte buzdolabınızda bekletebilirsiniz.

...

Yumuşamış elmaları küp küp doğrayın. Isıtılmış tavaya ekleyin. Üzerine sulanması için biraz şeker ekleyin, tavanın kapağını kapatın. Elmalar suyunu bırakıp biraz daha yumuşayana kadar yulafınızı hazırlayın.

3-4 Çorba kaşığı yulafınızın üzerine sütünüzü ekleyin. Yoğurt kullanmayı tercih ediyorsanız biraz balla birlikte karıştırın.

Yulaf karışımınızı sunum kaseye alın ve üzerine pişirdiğiniz elmaları ekleyin. Daha fazla aroma ve tat için üzerine bal gezdirebilirsiniz; tarçın, hindistan cevizi tozu, evinizde bulunan ceviz, fındık gibi kuruyemişlerden de ilave edebilirsiniz.

Tatlı bir kahvaltı ya da tok tutan hafif bir ara öğün... Afiyet olsun:)

Not: Dilersen elma çekirdeklerini çimlendirme için kullanabilirsin.