

Tarçınlı Armutlu Yulaf Lapası

Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 8 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 12 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı yulaf ezmesi
- 2 su bardağı süt
- 1 olgun armut
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 yemek kaşığı ceviz
- 1 tatlı kaşığı bal

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ürünleri ve ceviz.

Glutensiz beslenmesi gerekenler, yulaf ürünündeki olası gluten bulaşmasına ilişkin ambalaj bilgisini kontrol etmelidir.

Ön Hazırlık:

Armutu yıkayıp çekirdek yuvasını çıkarın; yarısını küçük küpler, kalanını ince dilimler halinde kesin. Cevizi iri kıyın. Yulafı, sütü, tarçını ve balı ölçerek ocağın yanında hazır edin.

Servis Önerisi:

Yulaf lapasını sıcakken kaselere paylaştırın. Üzerine armut dilimlerini ve cevizi ekleyin; balı en son gezdirin ki armutun taze dokusu ve cevizin kıtırlığı korunsun.

Yapılışı:

1. Sütü ve yulafı pişirmeye başlayın:

- Sütü küçük bir tencereye alın ve orta ateşte ısıtın. Kaynama başlamadan yulaf ezmesini ekleyip karıştırın.
- Ocağı kısın; dibi tutmaması için sık sık karıştırarak 5 dakika pişirin.

2. Armut ve tarçını ekleyin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Küçük doğradığınız armutların yarısını ve tarçını tencereye katın.
- Yulaf yumuşayıp karışım koyu ama kaşıkla alınabilir kıvama gelene kadar 3–5 dakika daha pişirin.

3. Balı karıştırın:

- Tencereyi ocaktan alın ve balı ekleyip karıştırın. Balı kaynayan karışıma eklemeyin.
- Karışım bekledikçe koyulaşır; tencerede çok uzun süre tutmadan kaselere alın.

4. Üzerini tamamlayın:

- Kalan armut dilimlerini kaselerin üzerine yerleştirin ve cevizi serpin.
- İsterseniz servis öncesinde az miktarda tarçın ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yulaf taneleri yumuşamış olmalı; lapa kaşıktan tamamen akmamalı, ancak soğuyunca katılaşacak kadar da koyu olmamalıdır. Armut küpleri hafif yumuşarken biçimini korumalıdır.

Saklama:

Yulaf lapası bekledikçe koyulaştığı için taze hazırlanıp servis edilmesi önerilir. Artanı kapalı kapta buzdolabına kaldırın ve ertesi gün tüketin; yeniden ısıtırken kıvamını açmak için tarifteki sütten az miktar kullanın.

>> **İpucu:** Armutun bir bölümünü pişirip kalanını üzerine eklemek, lapada hem yumuşak hem de taze meyve dokusu bırakır.

Kiraz'ın Mutfağı