



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırınlanmış Yulaf Ezmesi



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı yulaf ezmesi
- 1 su bardağı süt (veya badem sütü)
- 1 adet muz (ezilmiş)
- 1 adet yumurta
- 1/4 su bardağı bal veya akçaağaç şurubu
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı vanilya özütü
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 su bardağı ceviz veya fındık (kırılmış)
- 1/2 su bardağı yaban mersini veya doğranmış çilek

Yapılışı:

1. Fırını 180°C'ye ısıtın.

2. Islak malzemeleri karıştırın.

- Bir kasede ezilmiş muz, yumurtayı, sütü, balı, vanilyayı ve tarçını karıştırın.

3. Kuru malzemeleri ekleyin.

- Yulaf ezmesini, kabartma tozunu, tuzu ve kırılmış ceviz veya fındığı ekleyin ve karıştırın.

4. Meyveleri ekleyin.

- Karışıma yaban mersini veya çilek ekleyip hafifçe karıştırın.

5. Karışımı fırın kabına alın.

- Hafif yağlanmış bir fırın kabına dökün ve üstünü düzleştirin.

6. Fırında pişirin.



- Önceden ısıtılmış fırında 25 dakika kadar, üstü hafif kızarana kadar pişirin.

7. Servis yapın.

- Ilındıktan sonra dilimleyerek servis edin. Üzerine bal veya yoğurt ekleyebilirsiniz.

Püf Noktası: Daha çıtır bir kıvam için fırından çıktıktan sonra 5 dakika daha ızgara modunda pişirebilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfağı