

# Yulaf Lapası

**Süre:** 15 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 10 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

## Malzemeler:

- 1 su bardağı yulaf ezmesi
- 2 su bardağı süt (badem, hindistan cevizi veya normal süt)
- 1 yemek kaşığı bal veya akçaağaç şurubu
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)

**Üzeri İçin:**

- 1 adet muz (dilimlenmiş)
- 1/2 su bardağı çilek veya yaban mersini
- 1 yemek kaşığı doğranmış badem veya ceviz
- 1 tatlı kaşığı chia tohumu veya keten tohumu

---

## Yapılışı:

**1. Yulafı Pişirme:**

- Küçük bir tencereye yulaf ezmesini ve sütü koyun.
- **Orta ateşte 8-10 dakika pişirin**, ara ara karıştırın.
- Kıvam aldıktan sonra bal, tarçın ve vanilyayı ekleyip karıştırın.

**2. Servis:**

- Lapa kıvamına gelen yulafı kaselere paylaştırın.
- Üzerine dilimlenmiş muz, çilek, badem ve chia tohumu ekleyin.

>> **İpucu:** Daha yoğun bir tat için **pişirme aşamasında bir kaşık fıstık ezmesi ekleyebilirsiniz**.

Kiraz'ın Mutfağı