

## **Kaerahelbepuder** (4 portsjonit)

### **Koostisosad**

4 dl täisterakaerahelbeid

500 ml piima

300 ml vett

½ tl soola

### **Peale**

meelepäraseid marju, mett



### **Valmistamine**

- Vala potti vesi, lase keema tõusta.
- Lisa piim, kuumuta vee ja piima segu keemiseni.
- Lisa kaerahelbed ja maitsesta soolaga.
- Keeda putru 5 minutit, pidevalt segades.
- Tõsta pott külmale pliidiplaadile, lase pudrul 5 minutit kaane all haududa.
- Tõsta puder taldrikule, lisa meelepärased marjad.
- Soovi korral nirista pudru magustamiseks peale mett.