



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIK EZMELİ YULAFLI PIŞMEYEN KURABIYE

125 gr. margarin
2 su bardağı şeker
3 yemek kaşığı kakao
1/2 su bardağı süt
1/2 su bardağı fıstık ezmesi
1 çay kaşığı vanilya özü
3 su bardağı yulaf ezmesi

Orta tencerede şeker, margarin, kakao ve sütü karıştırın. 1 dakika kaynatın.

Fıstık ezmesi ve vanilyayı ekleyin. Fıstık ezmesi eriyene kadar hızlı karıştırın, sonra da yulaf ezmesi ekleyin ve karıştırın.

Yağlı kağıt üzerine 1 er yemek kaşığı bırakın. Tamamen soğumasını bekleyin. soğuyunca servis edin.

