



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI KURABİYE

1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su
175 gr. tereyağı
3 çorba kaşığı bal
350 gr. yulaf ezmesi
50 gr. fındık
50 gr. ceviz
125 gr. kabuksuz kabak çekirdeği

YAPILIŞI

Şeker ve suyu kaynatıp şurup haline getirin. Soğumaya bırakın. Hazırladığınız şuruba, eritilmiş tereyağını ve balı ilave edin.

Yulaf ezmesi, dövülmüş fındık, ceviz ve kabak çekirdeğini ekleyip karıştırın.

Fırın tepsisini yağlı kağıtla kaplayın. Hazırladığınız ballı karışımı, kalınlığı 1 cm olacak şekilde tepsiye yayın. 180 derece ısıtılmış fırında altın sarısı renk alıncaya kadar yaklaşık 25 dakika pişirin.

Fırından çıkarıp 5 dakika beklettikten sonra çubuk şeklinde kesin.