



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

CEVİZLİ AMERİKAN KUKİ

[Sahrap Soysal](#)

- 1 su bardağı yulaf ezmesi (iri taneli yulaf ezmesi)
- 1 su bardağı kepekli un
- 1 adet yumurta (oda sıcaklığında)
- 100 gr bitkisel margarin (Tereyağı veya Margarin gibi yağlardan 2 yemek kaşığı koymanız yeterli olacaktır.)
- 1 su bardağı esmer tozşeker
- 1 paket vanilya
- 1 paket karbonat
- 1 çay kaşığı tepeleme toz tarçın
- 1 su bardağı ince çekilmiş ceviz içi
- 2 çorba kaşığı damla çikolata
- 2 çorba kaşığı kuru çekirdeksiz üzüm

Derin bir kabin içine önce oda sıcaklığındaki yumurta ve toz şekeri koyun. Mikserin yüksek devriyle 2-3 dakika, beyazlaşıp krema kıvamına gelinceye dek çırpın. Sonrada iri taneli yulaf ezmesiyle beraber kepekli unu ilave edin. Vanilya, tarçın ve kabartma tozunu katın. En sonunda ceviz içi, damla çikolata ve kuru üzümü ilave edip elinizle iyice karıştırın. En sonunda eritilip ılıtılmış margarini katıp, hamuru yoğurmaya başlayın. Hamuru toplayan yağ alacaktır. (Eğer yumuşak bir margarin kullanacaksanız, eritmenize hiç gerek yoktur) Biraz cıvık ve dağınık olan ve çok iyi şekil almayan bir hamur olacaktır. Hamuru bir tatlı kaşığı yardımıyla alıp parmağınızla iterek şekilsiz bir şekilde koyabilirsiniz. Bu arada fırın tepsisine fırın kâğıdını yayın ve hazırladığınız kurabiyeleri aralıklı olarak dizin. Fırını 150 dereceye ve alt üst konuma ayarlayın ve 10 dakika önceden ısıtın. Kurabiyeleri sıcak fırında 15 dakika, üzerleri hafif kahverengi oluncaya kadar pişirip çıkarın.

Not: Kurabiyeleri soğudukça sertleşecektir. Ağız kapalı bir kapta muhafaza edin. Gevrek kurabiyeler bekledikçe güzelleşecektir. Uzun süre dayanan ve bayatlamayana bir kurabiyedir.