



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNDİSTANCEVİZLİ YULAF LI KURABIYE

1/2 su bardağı toz şeker  
2 su bardağı yulaf  
1 su bardağı küp küp doğranmış tereyağı  
1/4 su bardağı kahverengi şeker  
2 yumurta  
4 yemek kaşığı süt  
1.5 tatlı kaşığı vanilya esansı  
1 su bardağı tam buğday unu  
1 çay kaşığı soda  
1 su bardağı hindistancevizi  
1 tatlı kaşığı tarçın  
Tuz

Fırını önceden 200 derecede ısıtın, iki fırın tepsisini hafifçe yağlayın. Bu arada bir bardağın tabanını da yağlayıp bir miktar toz şekerle batırın.

Yulaf ları hindistanceviziyle birlikte yağlı kağıt serili bir fırın tepsisine dökün. Ocağın üzerine tepsiyi koyun ve sık sık karıştırarak altın sarısı rengini alana kadar 8-10 dakika pişirin. Kalan yağ ve şekerleri çırparak krema haline getirin. Yumurtaları ilave edin. Süt ve vanilyayı ilave edin ve çırpın. Kuru malzemeleri eleyin ve hepsini yulaf li karışıma katın.

Elde ettiğ iniz karışımı bezeler halinde bir kaşıkla fırın tepsisine koyun.

8-10 dakika pişirin.