



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOVBOY KURABİYELER

2 adet yumurta
2/3 bardak esmer şeker
1/2 fincan beyaz toz şeker
225 gram oda ısısında margarin
2 bardak un
1 paket vanilya
1/2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı kabartma tozu (dolu dolu)
2 su bardağı yulaf
3/4 bardak iri dövülmüş tuzsuz fındık
1/2 fincan kuru üzüm
1/4 bardak hindistancevizi
1/2 fincan damla çikolata

Yumurta, margarin ve şekerleri mikser yardımıyla iyice çırpalım. Ardından yulaf, kuru üzüm ve hindistancevizini ekleyelim. Elenmiş un, tuz, vanilya ve kabartma tozunu ekleyip elimizle iyice karıştıralım. Yoğurup yumuşak fakat cıvık olmayan bir hamur elde edelim.

Son olarak damla çikolatayı ilave edip elimizle hafifçe yoğurarak hamura eşit dağılmasını sağlayalım. Damla çikolatayı ekledikten sonra fazla yoğurmanızı önermem çünkü çikolata elinizin ısıyla eriyip hamurun rengini değiştirebilir.

Fırın tepsisine pişirme kağıdını serelim. Hazırladığımız hamurdan her biri ortalama 55 gr. parçalar koparalım. Aşağı yukarı yumurta büyüklüğünde parçalar. Kurabiyelerimiz büyükçe kurabiyeler olacak. Kopardığımız parçaları elimizde yuvarladıktan sonra bastırıp 2 cm. kalınlığında kurabiyeler hazırlayıp fırın tepsisine 3'er cm. aralıklarla dizelim. Pişerken çok fazla yayılmıyor kurabiyeler. Sadece biraz kabarıyorlar.

Önceden 175 derecede ısıttığımız fırında ortalama 20-30 dakika kadar üzerleri fazla kızarmayacak şekilde pişirelim. Benim fırınım 30 dakikada pişirdi kurabiyeleri.