ŞEKERSİZ KURABİYE

2 su bardağı yulaf unu
2 yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
2 elma
1 çay bardağı kuru üzüm
1 çay bardağı kıyılmış ceviz
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
4 çorba kaşığı zeytinyağı

Derin bir kabın içine yumurtaları kırın. Üzerine yoğurt ve sıvı yağı ekleyip karıştırın. Elmaları rendeleyip bu karışımın içine alın. Kuru üzümleri, cevizi ve bir miktar tarçını da ekleyip karıştırmaya devam edin. Üzerine yulaf ezmesini ya da unu ekleyin. İstenirse çavdar unu veya kepekli unla da yapılabilir. Son olarak kabartma tozu ve vanilyayı ekleyin. Kaşıkla kek harcı kıvamından daha koyu bir kıvam olunca yağlı kâğıt serilmiş tepsiye kaşıkla dökerek sıralayın. Ellinizle de alıp gelişigüzel, şekil vermeden yerleştirebilirsiniz. 200 derecede önceden ısıtılmış fırında 25 dakika kadar pişirin.



Fotoğraf "bronz" tarafından gönderildi. 18.10.2015

© lezzetler.com tarif no:104919 • adı:Şekersiz Kurabiye • gönderen:verim • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:23