



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YULAF LI KURABIYE

<https://www.elele.com.tr>

- 1,5 su bardağı yulaf ezmesi
- 1 su bardağı kepekli un
- 1 ay kaşığı karbonat
- 1 ay kaşığı kabartma tozu
- 1,5 yemek kaşığı portakal kabuğu rendesi
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 su bardağı toz şeker
- 100 gr tereyağı
- 1 yumurta
- 1 yemek kaşığı vanilya

Yulafı, unu, karbonatı, kabartma tozunu, portakal kabuğunu ve tuzu bir kaptaki karıştırın. Toz şekeri ve tereyağını mikserle 3-4 dakika krema kıvamına gelene kadar karıştırın. Yumurtayı ve vanilyayı ekleyip karıştırmaya devam edin. Yulaf lı karışımı ekleyip 1-2 dakika daha karıştırın. Karışımın hafif ele yapışan bir kıvam almasına dikkat edin. Elinize un sűrüp karışımdan ceviz bűrük lüğünde parçalar alıp tepsiye aralıklı şekilde dizin. Önceden ısıtılmış fırında (önemli) üstler kızarana kadar pişirin. Piřen kurabiyeleri 10 dakika tepside beklettikten sonra servis yapın.

