



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YULAFI KUŞÜZÜMLÜ CEVİZLİ SKOONS

Malzeme:

2 su bardağı Bizim Mutfak Un
2 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
2 çorba kaşığı toz şeker
2 adet yumurta
1 çay bardağı süt
100 gram Teremyağ
1/2 çay bardağı kuş üzümü
Üzeri için :
1 su bardağı yulaf
1 su bardağı ceviz

Hamur yoğurma kabına unu eleyin. Kabartma tozu ve tozşekeri ekleyip harmanlayın. Ortasını havuz gibi açıp yumurtalar, süt ve oda ısısında yumuşamış teremyağı ilave edin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun ve en son kuşüzümlerini ekleyip karıştırın. Hamuru rulo şeklinde toparladıktan sonra folyoya sarıp buzdolabında 1 saat kadar dinlendirin. Buzdolabından çıkardığınız hamuru önce yulafa bulayın, sonra da dilimler halinde kesin. Üzerlerine ceviz içi serpiştirin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine yan yana dizin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika pişirin. Yulafli kuşüzümlü cevizli skoons'u servis tabaklarına paylaşın. Ilık veya soğuk servis yapın.