



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

4 UNLU KURABIYE

8 kişilik
1 kahve fincanı yulaf unu
1 kahve fincanı çavdar unu
1 kahve fincanı soya unu
Aldığı kadar kepek unu
1 kahve fincanı yoğurt
1 kahve fincanı süt
Yarım su bardağı meyve şekeri (fruktoz)
1 adet yumurta
1 su bardağı yulaf ezmesi
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tarçın
Kabartma tozu
Vanilya
1 su bardağı iri dövülmüş fındık
1 su bardağı kuru üzüm
1 kahve fincanı kuşüzümü
1 adet büyük havuç (rendelenmiş)
1 adet elma
3 adet kuru incir
5 adet kuru kayısı

Elmayı, kuru incir ve kayısıları minik küpler halinde doğrayın. Havucu rendeleyin. Şeker, zeytinyağ, yoğurt, süt, yumurtayı bir kapta karıştırın. Üzerine meyveleri ekleyin. Unları, kabartma tozu, vanilya ve diğer malzemeleri ilave edip, yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Fazla yoğurmadan yağlanmış tepsiye dizin. 150 derece fırında 40 dakika pişirin.