



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ VE KAYISILI YULAF LI KURABIYE

- 1/4 bardak yulaf
- 3/4 bardak un
- 1/2 tatlı kaşığı karbonat
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 120 gr. margarin
- 1/2 bardak esmer şeker
- 1/4 bardak toz şeker
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı vanilya
- 3/4 bardak kuru kayısı parçaları
- 3/4 bardak badem parçaları
- 1/2 bardak hindistancevizi

Şekerleri ve margarini krema haline gelene kadar mixerle çirpın. Ardından yumurtayı da ekleyip iyice karıştırın. Un, yulaf ve karbonatı ilave edin. En son kayısı, hindistan cevizi ve bademi ilave edip hepsi özleşene kadar karıştırın. Dondurma kaşığı ile hafif yağlanmış ya da yağlı kağıt serili tepsiye aralıklı olarak koyun. Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 20-25 dakika pişirin.

