BALKABAKLI VE YULAFLI DİLİMLER

https://www.elele.com.tr

¼ su bardağı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
Yarım çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı tarçın
¼ su bardağı esmer şeker
2.5 su bardağı yulaf
¾ su bardağı bal kabağı püresi
Yarım su bardağı süt
1 yumurta
1 çay kaşığı vanilya
2 yemek kaşığı pekmez
¼ su bardağı bal
Yarım su bardağı ufalanmış ceviz içi
Yarım su bardağı ufalanmış fındık içi
Yarım su bardağı kabak çekirdeği içi

Un, kabartma tozu, tuz ve tarçını büyük bir kasede karıştırın. Yulaf ve şekeri ekleyip iyice karıştırın. Başka bir kasede bal kabağı püresi, süt, yumurta, vanilya ve pekmezi karıştırın. Sıvı ve katı karışımları aynı kapta birleştirip ceviz, fındık ve kabak çekirdeğini ekleyin. Yağlı kağıt serilmiş fırın kabına yulaflı harcı 1 santim kalınlığında olacak şekilde yayın ve üzerine bir kaşık ile bastırarak düzleştirin. önceden ısıtılmış 175 derece fırında 30-35 dakika pişirin. İyice soğuduktan sonra 16 eşit kareye kesip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:151537 • adı:Balkabaklı ve Yulaflı Dilimler • gönderen:mehmet abi • indirme tarihi:07.05.2024 - 01:17