



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI VE FINDIKLI KURABIYE

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

125 gr. tereyağı
3 yemek kaşığı bal
Yarım tatlı kaşığı kabartma tozu
90 gr. yulaf
150 gr. un
220 gr. esmer şeker
60 gr. hindistan cevizi
60 gr. kırılmış fındık
40 gr. kıyılmış zencefil

Tereyağı ve balı, tencereye alıp kısık ateşte eritin. Ocaktan alıp kabartma tozu, un ve kalan malzemeleri ekleyip iyice karıştırın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Hamuru yarım santim olacak şekilde tezgaha yayın. Çay bardağıyla parçalar kesip tepsiye aralıklı yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında pişirin ve soğumaya bırakın. Servis yapın.

