



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## BALLI GEVREKLER

### MALZEMELER

1 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı su  
175 gr. tereyağı  
3 çorba kaşığı bal  
350 gr. yulaf ezmesi  
50 gr. fındık  
50 gr. ceviz

### YAPILIŞ TARİFİ

Şeker ve suyu kaynatıp şurup haline getirin. Soğumaya bırakın.

Hazırladığınız şuruba, eritilmiş tereyağını ve balı ilave edin.

Yulaf ezmesi, dövülmüş fındık, ceviz ve kabak çekirdeğini ekleyip karıştırın.

Fırın tepsisini yağlı kağıtla kaplayın. Hazırladığınız ballı karışımı, kalınlığı 1 cm olacak şekilde tepsiye yayın. 180 derece ısıtılmış fırında altın sarısı renk alınca kadar yaklaşık 25 dakika pişirin.

Fırından çıkarıp 5 dakika beklettikten sonra çubuk şeklinde kesin.