



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ YULAFLI BAR

SuperFresh Böğürtlen 1 paket

Un 210 g

Tereyağı 180 g

Esmer şeker 70 g

Toz şeker 70 g

Yulaf ezmesi 140 g

Tarçın 1 tatlı kaşığı

Karbonat ½ paket

Mısır nişastası 2 çorba kaşığı

Limon suyu 2 çorba kaşığı

Limon rendesi 1 çorba kaşığı

Fırınınızı 190 derecede ısıtın

25 cm çapında fırın kabını yağlayın.

Un, yulaf, esmer şeker, tarçın, 20 gr toz şeker ve karbonatı karıştırın.

Küp halinde doğradığınız tereyağını karışıma iyice yedirin.

Karışımı ikiye bölün ve yarısını kalıba iyice bastırarak yayın, dinlendirin.

SuperFresh Böğürtlen, kalan şeker, mısır nişastası, limon rendesi ve limon suyunu bir tencereye koyun ve karıştırarak birkaç dakika pişirin.

Ocaktan alınca karıştırarak biraz ılın ve kalıba dökün.

Kalan yulaflı karışımı soğuyan böğürtlenli karışımın üzerine serperek yayın.

Fırında 25 dakika pişirin.

Dilimleyerek soğuk servis edin.

