



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GRANOLALI KURABIYE

- 100 gram tereyađı
- 1 yemek kaşığı esmer Őeker
- 1 adet yumurta
- 1 ay bardađı granola
- 1 ay kaşığı vanilya
- 1 tutam kabartma tozu
- 1 tutam karbonat
- 150 gram un
- 1 ay bardađı badem

Tereyağını kukk bir tavada eritin.
Ardından bir kaba tereyağını ve Őekeri koyup mikser ile çırpın.
Yumurta ve vanilyayı da ekleyip yaklaşık 2 dakika daha çırpın.
Bir kaseye karbonat, kabartma tozu ve 1 tatlı kaşığı suyu ekleyip, karıştırın.
Karışımı da hamurun içine ekleyin.
En son granola, un ve bademi ekleyip yođurun.
Yođurduđunuz hamurdan kukk parçalar kopartıp, yuvarlayın.
Kurabiyeleri yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye dizin.
Önceden ısıtılmış 160 derece fırında kızarana kadar pişirin.

