



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GRONALALI 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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, karıŐtırın.

KarıŐımı da hamurun içine ekleyin.

En son granola, un ve bademi ekleyip yođurun.

Yođurduđunuz hamurdan kk parçalar kopartıp, yuvarlayın.

Kurabiyeleri yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye dizin.

Önceden ısıtılmıŐ 160 derece fırında kızarana kadar piŐirin.

Not: Granola içinde yulaf, kuru yemiŐ ve kuru meyve bulduran oldukça besleyici ve yüksek oranda enerji veren bir besindir.

