



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİBOYNUZLU HAVUÇLU KURABIYE

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

- 1 adet orta boy havuç rendesi
- 100 g yulaf (1,5 bardak)
- 1 tatlı kaşığı keçiyoynuzu unu
- 2 yemek kaşığı agave şurubu
- 30 g tereyağı
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 2 yemek kaşığı karabuğday unu
- 1 fiske tuz
- 15 g dövülmüş badem
- 4 adet kuru incir

Fırınınızı önceden 170° C'ye ısıtın. Oda sıcaklığındaki tereyağını küp küp kesin. Tüm kuru malzemeleri genişçe bir kapta karıştırın ve tereyağını ekleyin. Kuru inciri de küp küp doğrayın. Agave şurubu, havuç, badem ve inciri de bu karışıma ekleyin, iyice karıştırın. Elinizle ceviz büyüklüğünde toplar yapın ve avucunuzda bastırarak şekil verin. Yaklaşık 25 dakika fırında pişirin, ılık halde servis edin.

