



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANE UNLU VEGAN KURABIYE

<https://naturelkaseyirdefteri.com/>

2-3 kaşık yumurta ikamesi
1 olgun muz
3 tane sıcak suda bekletilmiş ve rondodan geçirilmiş hurma
1 yemek kaşığı hindistancevizi yağı
1 çay bardağı Naturelka kestane unu
1 çay kaşığı kabartma tozu
1-2 yemek kaşığı badem sütü
1 dolu yemek kaşığı kuru üzüm ya da bitter çikolata parçacıkları

2-3 kaşık yumurta ikamesini yarım bardak su ilavesi ile krema kıvamına gelene kadar (3 dakika kadar) karıştırınız.

Sonra bu karışıma ezilmiş muz, badem sütünü ve hurma ezmesini ilave ederek karıştırın. Hindistan cevizi yağını sıvı hale getirip karışıma ekleyin.

Kestane ununu yavaş yavaş ilave ederek karıştırmaya devam edin, kabartma tozunu ve bitter çikolata parçacıklarını da ekleyip iyice toparlanan bir kurabiye hamuru elde edin.

Hamurdan minik toplar halinde aldığımız parçaları kurabiye şekline getiriyorun.

Yağlı kağıt serilmiş ve önceden ısıtılmış fırında 170 derecede 10-15 dk pişirin.

