



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KOLAY KİTİRLİ KURABİYE

Malzemesi:

150 gr. margarin

150 gr. şeker

150 gr. yulaf unu

25 gr. hindistancevizi

Hazırlanışı:

Fırını önceden yavaş hararete ayarlayın. Bir fırın tepsisini yağlayın. Margarinle şekeri krem haline getirip yulaf unu ve hindistancevizi ilave edin ve iyice karıştırın. Yağlanmış tepsiye bastırarak hamuru yayın ve 40-45 dakika fırında pişirin. Soğuduktan sonra bisküvi gibi kesin.
