



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOVBOY KURABIYESİ

Nilay Çöplü

- 1 kupa kahverengi şeker
- 1 kupa toz şeker
- 1 kupa yumuşak tereyağı
- 2 yumurta
- 1 çay kaşığı vanilya
- 2 kupa un
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 tutam tuz
- 2 kupa yulaf ezmesi
- 1 kupa damla çikolata

Şekerlerle yağ mikser ile 3 dk çırpılır. Yumurtalar ve vanilya eklenir karıştırılır. Un kabartma tozu tuz eklenir karbonat önce limon suyu ile karıştırılır sonra diğer malzemelerin üzerine eklenir hamur karıştırılır. En son yulaf ezmesi ve damla çikolata eklenir ve iyice karıştırılır. Pişirme kağıdı serilmiş tepsiye 3 parmak arayla birer yemek kaşığı dolusu konulur. Buzdolabında 30 dk bekletilir. Bu adım atlanmamalıdır. 180 derecelik fırında 8 dk pişirilir. Çok hafif kızarması yeterlidir uzun pişirirseniz sertleşir.

