



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU KURABIYE

- 1 ay bardağı çiğ badem
- 1 ay bardağı çiğ fındık
- 1 yemek kaşığı ay çekirdeğı içi
- 1 yemek kaşığı ekirdeksiz siyah kuru üzüm
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 su bardağı yulaf ezmesi
- 2 adet muz
- 1 yemek kaşığı yer fıstığı ezmesi

Bir tavaya, badem, fındık, yulaf ezmesi ve ay çekirdeğı iini ekleyip 10 dakika boyunca ara ara karıştırarak malzemeleri kavurun. Ardından üzüm ve tarçını ekleyerek ocağın altını kapatın. Geniş bir kapta muzları çatalla ezin. Üzerine kavru lan malzemeleri ve fıstık ezmesini ekleyerek bir spatula yardımıyla karıştırın. Bir fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Kurabiye harcından birer yemek kaşığı dolusu alın ve tepsiye pay edin. Üzerlerini hafifçe bastırın. Önceden ısıtılmış 185 derecelik fırında pişirin.