



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU TAHİNLİ GEVREK

Ender Saraç

- 1 adet muz
- 1 yemek kaşığı tahin
- 1/5 yemek kaşığı pekmez
- 1 çay kaşığı vanilya
- 1/5 su bardağı yulaf ezmesi
- Yarım tatlı kaşığı hindistancevizi yağı
- Yarım su bardağı kırık ceviz

Bir kaseye yulağı ekleyin. Üzerine tahin ve pekmez ekleyip karıştırın. Sonra muzı ezip ekleyin ve hamur gibi yoğurun. Ardından ceviz, vanilya tozu ve hindistancevizi yağı ekleyin. Hamur gibi yoğurun. En son bir tepsiye yağlı kağıt serin üzerine bu karışımı elinizle top şekline getirip koyun. 200 derecelik fırında 15 dakika bekletip çıkartın. Servise hazır!

