



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEKMEZLİ YULAFLI KURABIYE

- 1 muz
- 1/2 su bardağı fıstık ezmesi
- 1/4 su bardağı pekmez
- 1 paket vanilya
- 1.5 su bardağı yulaf
- 1/2 çay kaşığı kabartma tozu
- 1/4 çay kaşığı tuz
- 3/4 su bardağı kıyılmış kabak çekirdeği içi

Bir karıştırma kabında ezilmiş muz, fıstık ezmesi, pekmez ve vanilyayı karıştırın. Kabartma tozu ve tuzu da ilave edip harmanlayın. Hazırladığınız karışımdan birer çorba kaşığı alarak yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10-12 dakika pişirin. Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra servis yapın.

