



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞANS KURABİYESİ

<https://www.elele.com.tr>

125 gr tereyağı  
110 gr toz şeker  
1 yumurta  
5 yemek kaşığı bal  
45 gr yulaf  
65 gr buğday unu  
300 gr un  
Yarım tatlı kaşığı kabartma tozu  
1.5 tatlı kaşığı krem tartar  
1 tatlı kaşığı çekilmiş zencefil  
Yarım tatlı kaşığı çekilmiş karanfil  
45 gr yulaf (üzeri için)

Tereyağı, toz şeker ve yumurtayı bir kaptaki mikserle iyice çırpın. Bal, yulaf ve diğer tüm malzemeyi ekleyip iyice karıştırıp yoğurun. Hamurdan 12 cm'lik parçalar koparıp elinizle yuvarlayın ve her birine nal şekli verin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine alın ve üzerlerine yulaf serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin ve soğuyunca servis yapın.

