



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEKERSİZ KURABIYE

- 1 su bardağı yulaf unu
- 1/2 su bardağı badem unu
- 1/4 su bardağı dut unu
- 1/4 su bardağı hindistancevizi yağı
- 1 çay kaşığı vanilya özütü
- 1/4 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı tarçın
- 1/4 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
- 1/4 su bardağı doğranmış ceviz

Fırını 180 dereceye ısıtın.

Yulaf ununu bir karıştırma kabına alın ve diğer malzemeleri ekleyin. İsteğe bağlı olarak kuru üzüm, yaban mersini, fındık veya ceviz ekleyebilirsiniz.

Malzemeler iyice karışana kadar karıştırın ve bir hamur oluşturun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve avuç içiyle yuvarlayarak kurabiye şekli verin.

Kurabiyeleri yağlı kağıt serili bir fırın tepsisine yerleştirin.

Önceden ısıtılmış fırında 12-15 dakika veya kurabiyeler altın rengine dönene kadar pişirin.

Fırından çıkardıktan sonra kurabiyeleri tepside birkaç dakika soğumaya bırakın, sonra tel ızgara üzerine alın ve tamamen soğumalarını bekleyin.

