



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERSİZ LOKMALAR

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

- 2 ay bardağı yulaf ezmesi
- Yarım ay bardağı yulaf kepeği
- 1 yemek kaşığı buğday ruşeymi
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı kakao
- 1 su bardağı taze sıkılmış tatlı kırmızı elma suyu
- 2 yemek kaşığı iri kırılmış badem
- 1 paket vanilya

Tüm malzemeyi geniş bir karıştırma kabına alın. Tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar bir kaşık yardımıyla karıştırın. Harçtan bir kurabiye kalıbı yardımıyla yağlı kağıt üzerine parçalar yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarıncaya kadar, yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Soğduktan sonra servis yapın.

