



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇIN KURABİYELİ İÇİM YOĞURT PARFE

700 gr yulaf
250 gr file badem
250 gr ceviz, kırılmış
120 gr tam buğday
120 gr doğal kahverengi şeker
50 gr pekmez
50 gr ayçiçek yağı
1 çorba kaşığı vanilya
2 çay kaşığı toz tarçın
250 gr kuru üzüm
500 gr İçim Yoğurt
1 avuç taze yabanmersini

Fırınınızı 200 derecede ısıtın. Yulaf, badem, ceviz ve tam buğdayı geniş bir kase içinde karıştırın. Ayrı bir kaptaki kahverengi şeker, pekmez, yağ, vanilya, tuz ve baharatları karıştırın. Pekmezli karışımı yulaf karışımına ekleyin ve bir hamur haline getirin. Önceden yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsilerine yayın. Kurabiyeyi kahverengileşinceye kadar yaklaşık 50-60 dakika pişirin. Pişirme süresinin yarısında ters çevirin. Fırından aldığınız kurabiye tabanı genişçe bir kaseye alıp parçalayın, kuru üzümleri ekleyin. Servis için bardak veya kaselerin yarısını parçalanmış kurabiyelerle doldurun, 3 çorba kaşığı İçim Yoğurt ekleyin ve bu işlemi birer kat daha olacak şekilde tekrarlayın. Buzdolabında beklettikten sonra soğuk olarak servis edin. Üzerini müsli kırıntılı ve yabanmersinleri ile süsleyin.

