



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI ÜZÜMLÜ YULAFLI KURABIYE

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

1 su bardağı tam buğday unu
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 tatlı kaşığı toz tarçın
½ çay kaşığı tuz
⅔ fincan esmer şeker
6 yemek kaşığı tuzsuz tereyağı
1 yumurta
1 çay kaşığı vanilya
1 fincan yulaf kepeği
½ su bardağı kuru üzüm

Fırını 180 derecede ısıtın. Fırın tepsisini de tereyağı ile hafifçe yağlayın.

Orta boy bir kapta un, kabartma tozu, tarçın ve tuzu karıştırın.

Başka bir kapta da şeker, tereyağı, yumurta ve vanilyayı çırpın. Daha sonra un karışımının içerisine bunu dökün.

Üzerine de kuru üzüm ve yulafı ekleyerek iyice karıştırın.

Fırın tepsisine yemek kaşığına doldurduğunuz hamuru yan yana gelecek şekilde dağıtın.

Altı pişene kadar 12 ila 14 dakika pişirin. Tamamen soğuması için tabağa almadan önce fırın tepsisinde 5 dakika soğumaya bırakın.

