



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVA KURABIYE

<https://www.ruhundoysun.com>

400 g Yulaf ezmesi
1 tatlı kaşığı Kabartma tozu
1 tatlı kaşığı Karbonat
1/4 tatlı kaşığı Tuz
1 tatlı kaşığı Tarçın
1/4 tatlı kaşığı Muskat
1/4 tatlı kaşığı Toz karanfil
125 g Tereyağı
3 çorba kaşığı Bal
2 adet Yumurta
100 g Kuru kayısı
50 g Kabak çekirdeği
50 g Badem
1/2 tatlı kaşığı Susam

Grundig fırını 180 derece ısıt.

Yulafı doğrayıcıda ufalayıp bir kaba al. Kabartma tozu, karbonat, tuz, tarçın, muskat ve karanfili ekleyip karıştır. Tereyağını erit ve geniş bir kaptaki soğumaya bırak. Sırasıyla balı ve yumurtaları ekleyip çirp.

Tereyağlı karışıma yulafli karışımı yedir. Kayısı, kabak çekirdeği, badem ve susamı ekleyip bir kaç defa daha karıştır.

Döküm tavanın tabanını ve kenarlarını yağla. Kurabiye harcını tavaya yerleştirip düzleştir. Fırında üzeri hafif kızarana kadar 20 dakika pişir.

