UNSUZ KURABİYE

2 adet orta boy muz
1 adet küçük boy şeftali (veya elma)
150 gr yulaf ezmesi
25 gr kuru üzüm
1 çorba kaşığı Pakmaya Bitter Parça Çikolata
5 adet büyük boy hurma (tercihen yumuşak olandan)
1 çorba kaşığı rendelenmiş hindistancevizi
1 çay kaşığı tarçın
2 çorba kaşığı Pakmaya Kakao
1 çay kaşığı zencefil
Üzeri için:
1 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Yulaf ezmesi ve muzları çukur bir kaba alın. Çatal yardımı ile ezmeye başlayın. Rendelenmiş şeftaliyi ekleyin. Birkaç kez karıştırın.
Kuru üzümü, Pakmaya Bitter Parça Çikolata?yı, zar şeklinde doğranmış hurmayı ilave edin.
Sırasıyla hindistancevizini, tarçını ve zencefili de ekleyin. İyice yoğurun.
Karışım çok cıvık olursa kontrollü olarak bir miktar yulaf ezmesinden ekleyin.
Yulaflı hamurdan tatlı kaşığı yardımı ile küçük küçük hamurlar alıp yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine spatula yardımı ile üzerini düzleştirerek yayın.
Önceden ısıtılmış 150 derecelik fırında 10 dakıka kadar pişirin.
Hamuru 10 dakika pişirdikten sonra fırından alın. Fırının ısısını 190 dereceye çıkartın.
Kurabiye hamurlarını tekrar ısısı yükseltilmiş fırına verin. 10 dakika daha pişirin.
Kurabiyeler pişince fırından alın, henüz sıcakken üzerine Pakmaya Pudra Şekeri serpin. Ilık veya soğuk servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:122010 • adı:Unsuz Kurabiye • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:17.05.2024 - 23:30