



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

UNSUZ ŞEKERSİZ KURABIYE

2 ay bardağı yulaf ezmesi
1 ay bardağı toz fındık
1 ay bardağı toz çekilmiş ceviz
2 yumurtanın akı
1 adet elma rendesi
1 portakalın kabuğunun rendesi
1 limon kabuğu rendesi
1 ay kaşığı tarçın
1 ay kaşığı vanilya
Üzeri için:
1 ay bardağı eritilmiş ikolata

Yumurta aklarını ırıp içine elma rendesi, çekilmiş fındık ve cevizi ekleyin, karıştırmaya devam edin. Limon ve portakal kabuğu rendesini, tarçını ve vanilyayı üzerine ilave ederek hiç un koymadan sadece yulaf ezmesi ekleyip kaşıkla fırın tepsisine aralıklı olarak sıkarak dizin. 170 derecedeki fırında 15 dakika pişirip çıkartın. Üzerine istenirse erimiş çikolata gezdirip servis tabağını süsleyebilirsiniz.