



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UNSUZ YULAF KURABIYESİ

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

3 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı esmer şeker
1 adet yumurta
2 su bardağı yulaf
1 küçük kase ceviz
60 gram bitter çikolata

Tereyağı, şeker ve yumurtayı çırpın.

Üzerine yulaf, ceviz ve çikolatayı da ekleyip karıştırın. Elinizle ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayın.

Fırın tepsisine dizin ve 180 derecelik önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 20 dakika kontrollü pişirin.

Yulafli unsuz kurabiye tarifiniz hazır.

