



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ YULAF KURABİYESİ

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

- 2 su bardağı yulaf
- 1 su bardağı yulaf kepeği
- 1 su bardağı kepekli un 2 azar azar eklenecek
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 3 çorba kaşığı sıvıyağ
- 2 adet yumurta
- 3,5 çay bardağı pekmez
- 1 su bardağı kuru üzüm
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu

Unu azar azar ekleyerek hamur malzemelerini yoğurun. Yumuşak bir hamur olunca kaşık yardımıyla yağlı kağıt serilmiş tepsiye hamurları dizin. 180 derecede ısıtılmış fırında 15 18 dakika pişirin.

Not: Hamur fazla yumuşak olursa un ekleyebilirsiniz.

