



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI KURABIYE

2 adet yumurta
1 su bardağı mısır unu
1 su bardağı un
1 su bardağı yulaf
3 çorba kaşığı tereyağı
1/2 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı şeker

Un, mısır unu, tereyağı ve şekeri karıştırın. İçine sıvı yağı ve yumurtayı ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Yulafı, yağsız tavada kavurun. Robottan geçirip yarısını hamurun içine ekleyin. Sonra hamurdan yuvarlak şekiller yapın. Hamuru yumurta akına ve kalan yulafa bulayın. 180 derece fırında pişirdikten sonra sunun.