



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YULAF EZMELİ ELMALI KURABIYE

113 Gr Sana Klasik
1 Tatlı Kaşığı karbonat
2 Adet yumurta
1 Tutam tuz
4 Çorba Kaşığı süt
1 Bardak kuru üzüm
1 Bardak esmer şeker
60 gr sütlü çikolata
1 Adet Küp doğranmış elma
3 Bardak un
1 Paket vanilya
0,5 Bardak yulaf ezmesi

Un yulaf ezmesi karbonat vanilya ve tuzu bir kaptan harmanlayın. Geniş bir kaptan şekeri ve margarini krema kıvamına gelene kadar mikserle çırpın. Yumurtaları teker teker ekleyin. Un karışımını ve sütü ilave edip iyice karıştırın. Son olarak küp doğranmış elmaları ekleyin. Hamurdan kaşıkla parçalar alıp yağlı kağıt sarılı tepsiye dizin. 180 derecelik fırında 12-14 dk. da pişirin. Izgara teli üzerinde soğutun. Çikolatayı benmari usulü eritin ve kağıttan yapılmış külaha doldurun. Kurabiyelerin üzerine çikolatadan çizgiler oluşturun ve donduktan sonra servis yapın.