



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YULAF EZMELİ KURABIYE

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

- 1 tam yumurta
- 1 adet yumurta beyazı
- 14 yemek kaşığı yulaf ezmesi
- 1 yemek kaşığı keçiboynuzu tozu
- 1 yemek kaşığı kakao
- 1 yemek kaşığı bal
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 4 adet kırılmış ceviz
- 1 adet ezilmiş olgun muz
- 1 paket vanilya

Fırını önceden 180° C'ye kadar ısıtın. 1 tam yumurta ve 1 adet yumurta beyazını iyice çirpin, içine diğer tüm malzemeleri ilave edip karıştırın. 20 dakika bekletin ve kaşık yardımıyla yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye porsiyonlayın (15 adet kurabiye oluyor). 15-20 dakika pişirin.

