



YULAF EZMELİ UNSUZ KURABIYE

- 100 gr. badem
- 200 gr. yulaf ezmesi
- 1 ay bardađı hindistan cevizi
- 1 adet kabartma tozu, vanilya
- 1 ay kaşığı tarçın, tuz
- 200 gr. damla çikolata
- 2 adet muz
- 1 ay kaşığı vanilya
- 3 yemek kaşığı margarin

Bademleri robotta çekin. zerine yulaf ezmesi, hindistancevizi, kabartma tozu, tuz ve tarçın ekleyip karıştırın. Muz, yağ ve vanilyayı ekleyerek tekrar karıştırın. Damla ikolata ve vanilya ekleyin. Dondurma kaşığıyla hamurdan parçalar olarak yağlanmış fırın tepsisine dizin. 150 derecelik fırında pişirin.

