



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YULAF UNLU KURABIYE

2 adet yumurta
4 orba kaşığı tereyağı
1 su bardağı buğday unu
1 su bardağı esmer şeker
1 paket kabartma tozu
1 fiske tuz
Alabildiğı kadar yulaf unu

Yumuşak tereyağı, yumurta ve esmer şeker bir kasede mikser yardımıyla çırpılır. Üzerine buğday unu, tuz ve kabartma tozu ilave edilir. Parmak uçlarıyla biraz karıştırılır. Sonra toplanana kadar yavaş yavaş elenmiş yulaf unu ilave edilir. Hamurdan minik kayısı kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve tepsiye dizilir. Tatlı atalıyla kurabiyelerin üzerine hafifçe bastırılır. Kurabiye, 190 derece soğuk fırına verilir, pembeleşene kadar pişirilir.