



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YULAFLI BİSKÜVİ

2 su bardağı yulaf ezmesi
2 yemek kaşığı buğday kepeği
Yarım bardak su

Suyu kaynatın. Yulaf ezmesini robotta çekerek un haline getirin. Yulaf unu, buğday kepeği ve suyu karıştırın, hamur haline getirin. Birkaç dakika yoğurun. Bir bardakla yuvarlak yuvarlak kesin. Tepsiyi zeytinyağıyla yağlayıp 190 derece ısıtılı fırında 40-50 dakika pişirin.

Not: Bisküvileri bolca yapıp hava geçirmez bir kapta saklayabilirsiniz.

