



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YULAF LI BİSKÜVİ

Yarım paket tereyağı  
Yarım su bardağı yulaf ezmesi  
1 adet yumurta  
1 paket kabarma tozu  
1 çay kaşığı tarçın  
1 su bardağı pudra şekeri  
1,5 çay bardağı dövülmüş fındık  
Alabildiđi kadar un

Yumurta, yumuşak tereyağı ve pudra şekeri parmak uçlarıyla karıştırılır. Üzerine diğer malzemeler katılır. Unlu tezgah ta, merdaneyle yarım santim kalınlığında açılır. Çay bardağı ağzıyla yuvarlak kesilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşene dek pişirilir.