



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YULAFLI ÇİKOLATALI KURABIYE

200 gram oda sıcaklığında tereyağı
3/4 su bardağı esmer şeker
2 adet yumurta
3/4 su bardağı un
2 su bardağı yulaf
Yarım paket kabartma tozu
Yarım paket vanilya
1 su bardağı damla çikolata

Tereyağı ve esmer şekeri derin bir kaba alıp, mikserle yağı yedirene kadar çırpın. Yumurtaları ekleyip, çırpıma devam edin. Daha sonra un, yulaf, kabartma tozu, vanilya ve damla çikolatayı katıp, tüm malzemeyi yoğurun. Hamuru 1 saat dinlendirdikten sonra ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve elinizle şekil verin. Fırın tepsisine yerleştirdiğiniz kurabiyeleri önceden ısıtılmış 170 derece fırında 10 dakika pişirin.

