



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YULAFLI ESMEK KURABIYE

1 adet yumurta
Yarım paket tereyağı
1 su bardađı yulaf unu
1 su bardađı esmer Őeker
1 orba kaŐıđı kakao
1 ay kaŐıđı karbonat
1 fiske tuz
1,5 su bardađı un

YumuŐak tereyağı ve esmer Őeker mikserle çırpılır. Bu arada yumurta kırılır ve ırpımaya devam edilir. Kakao, yulaf unu, karbonat, tuz ve yapıŐkan bir kıvamda olana kadar azar azar un ilave edilir. Hamur, yağlı kağıt serilmiŐ tepsiye yemek kaŐıđıyla aralıklı bırakılır. 190 derece fırında kızarana kadar piŐirilir. Kurabiyelerin yayılması normaldir.