



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YULAFLI FİT KURABIYE

- 1,5 bardak yulaf
- 2 ay bardağı kepekli un
- 2 adet yumurta
- 1 ay bardağı light veya normal yoğurt
- 1/2 çay bardağı sıvıyağ
- 1 bardak dilediğiniz kuru meyve (Yaban mersini, Kuru kayısı, Kuru erik, Kuru üzüm)
- 1 paket vanilya
- 1/2 paket kabartma tozu
- 1 ay kaşığı tarçın

Yulaflı kurabiye yapmaya başlamak için öncelikle geniş bir çırpma kasesi içinde yumurta, yoğurt ve yağı blender ile güzelce çırpın. 2 çay bardağı unu eleyerek karışıma ekleyin. Ardından yulaf, vanilya, tarçın ve küp küp doğranmış olan kuru meyveleri ilave ederek karışımı yoğurun. Yağlı kağıt sevdiğiniz bir tepsiye avuç için büyüklüğünde, top top olacak şekilde dizin. Kurabiyeleri önceden ısıtılmış fırında 180 derecede 15 – 20 dakika pişirin.