



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YULAFI KURABIYE

Bir bardaktan biraz yulaf
Yarım su bardak un
Yarım tatlı kaşığı karbonat
Yarım tatlı kaşığı tuz
120 Gram margarin
Yarım bardak kara şeker
1/4 bardak normal şeker
1 adet yumurtası
1 tatlı kaşığı vanilya
Yarım bardak hindistancevizi
3/4 bardak badem
3/4 bardak kuru kayısı parçaları

Önce fırınımızı 165 derece civarında ısıtıyoruz. Şekerleri ve yağı sıvı bir hal alana dek çırpmaya başlıyoruz. Daha sonra sırada yumurta var yumurtayı ekledikten sonra karıştırmayı bırakmıyoruz, malzemelerimiz un, yulaf ve karbonatı ekliyoruz. En sonunda kayısı, badem ve hindistancevizini ekliyoruz. İyice karıştırıyoruz. Hafif yağlanmış veya yağlı kağıt serili tepsimize bir birine yapışmayacak şekilde kurabiyelerimizi aralık bırakarak koyuyoruz. Daha sonra 20 ? 30 dakika kadar pişiriyoruz.

