



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YULAF LI KURABIYE

<https://migros.com.tr>

1,5 su bardađı yulaf ezmesi
1 su bardađı kepekli un
1 ay kaşığı karbonat
1 ay kaşığı kabartma tozu
Tuz
1/2 su bardađı toz řeker
100 gr. tereyađı
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı vanilya

1. Yulafı, unu, karbonatı, kabartma tozunu ve tuzu bir kaptaki karıştırın.
2. Toz şekeri ve tereyağını mikserle 3-4 dakika krema kıvamına gelene kadar karıştırın.
3. Yumurtayı ve vanilyayı ekleyip karıştırmaya devam edin.
4. Yulaf lı karışımı ekleyip 1-2 dakika daha karıştırın.
5. Karışımın hafif ele yapışan bir kıvam almasına dikkat edin.
6. Yağlı kağıda bir kaşık yardımıyla aralıklarla kurabiye harcını dökün.
7. Önceden ısıtılmış fırında (önemli) üstü kızarana kadar pişirin.
8. Piřen kurabiyeleri 10 dakika tepside beklettikten sonra servis yapın.

