



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YULAF LI KURABI YE

Malzemeler

- 1 kase un (250 gr)
- 1 buçuk kase yulaf ezmesi (bilinen kahvaltılık yulaf ezmesi)
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 tatlı kaşığı muskat rendesi
- Yarım kaseden daha az fındık yağı ve tamamlamak için portakal suyu.
- 1 kase toz şeker
- 1 fiske tuz
- 1 yumurta
- Dörtte bir kase (60 gr) süt
- 1 portakal kabuğunun rendesi
- 6-7 adet kuru kayısı
- İsteğe bağlı ceviz veya fındık

Yumurta, şeker, portakal kabuğu rendesi, portakal suyu ve sütü karıştırın. İçine muskatı, ceviz kırıklarını, ufak ufak doğranmış kayısıları ve tarçını da ekleyip tekrar karıştırın. En son un, yulaf ezmesi ve kabartma tozunu da koyarak karıştırın. Yağlı fırın kağıdı yayılmış tepsiye yemek kaşığı dolusu hamuru düşürün ve önceden ısıtılmış 200-250 derecedeki fırında kurabiyelerin kenarı hafifçe kızarana kadar pişirin.