



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YULAF LI KURABIYE

<https://nelazimsa.carrefoursa.com>

6 yemek kaşığı pudra şekeri
4 yemek kaşığı şekerless fıstık ezmesi
3 yemek kaşığı tereyağı
1 çay bardağı damla çikolata
2 su bardağı yulaf ezmesi
1 çay kaşığı vanilya özütü

Oda ısısında yumuşaması için beklettiğiniz tereyağını, pudra şekeri ve fıstık ezmesini derin bir kasede mikserle karıştırın. Karışıma vanilya özütü ekleyin. Eğer elinizde yoksa çay kaşığının ucuyla toz vanilya da ekleyebilirsiniz. Yulaf ezmesini kaseye aktarın ve mikser kullanmadan spatula yardımıyla iyice karıştırın. Oda ısısında beklettiğiniz çikolataları da ekledikten sonra tekrar spatulayla karıştırın. Kurabiye hamurunu 1 saat buzdolabında dinlendirin. Kurabiyeden minik toplar koparıp bastırın. Pişirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsisine dizin. Kurabiyeleri önceden ısıtılmış 170 derece fırında 10 dakika kadar pişirin.

