



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DİYET YULAFLI KURABIYE

[www.diyetuzmani.com.tr](http://www.diyetuzmani.com.tr)

- 2 adet yumurta
- 1,5 kase yulaf
- 1 kase yaban mersini, kuru üzüm, kuru kayısı, kuru erik karışımı
- 1 paket vanilya
- 1 çay bardağı light yoğurt
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ
- 1/2 paket kabartma tozu
- 1-2 çay bardağı kepekli un

Yulafli kurabiye tarifi için hazırlık yaparken ilk olarak un, yumurta, sıvı yağ ve yoğurdu karıştırın. Meyve ve yemişleri küçük küçük parçalayın ve karışıma ekleyin. Vanilya ve kabartma tozunu ekledikten sonra malzemeyi yoğurmaya başlayın. İstedığınız gibi şekillendirerek yağlı kağıt üzerine yerleştirin. 15-20 dakika 170 derece sıcaklıktaki fırında pişirin.

