



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YULAF LI KURABIYE

1.5 su bardağı yulaf  
2 su bardağı un  
1 su bardağı esmer şeker  
1 yumurta  
1 su bardağı doğranmış kuru kayısı  
1 tatlı kaşığı karbonat  
225 gr tereyağı  
2/3 su bardağı ufalanmış fındık

Yulaf, un, şeker ve doğranmış kuru kayısıyı bir kaptaki karıştırın. Fındıkları yanmaz tavada yağsız olarak kavurun. Tereyağını tavada eritin. Yumurtayı kasede hafifçe çırpın. Yağı ve yumurtayı yulaf li karışıma ekleyin. Elinizle bütun malzemeler karışacak şekilde yoğurun.

Hamurdan büyük bir ceviz büyüklüğün de parçalar koparın. Avucunuzun içinde top yapın ve üzerine hafifçe bastırın.

Kurabiye hamurlarını yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Önceden ısınmış 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Kurabiyeler soğuyunca hava almayan bir kaptaki saklayın.

