



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

YULAF LI KURABI YE

Aldığı kadar un,
1 su bardağı tozşeker,
125 gram margarin,
1 adet yumurta,
1 paket kabartma tozu,
1 paket vanilya,
1 su bardağı yulaf ezmesi,
1 su bardağı kuru üzüm,
1 su bardağı iri dövülmüş fındık,
1 su bardağı damla çikolata veya küçük küçük kesilmiş çikolata

Un, şeker, margarin, yumurta, vanilya ve kabartma tozunu geniş bir kap içinde karıştırın. Bu karışımı sert bir hamur kıvamına getirin.

Daha sonra yulaf ezmesi, kuru üzüm, fındık ve çikolatayı ilave edin. Hamuru biraz daha yoğurun. Cevizden biraz daha büyük parçalar kopartın.

Kurabiyeleri elinizle fazla yuvarlayıp, şekil vermeden yağlanmış tepsiye dizin.

Üzerine birer fındık yerleştirin, önceden ısıtılmış 150 derecedeki fırında 40 dakika pişirin.
