



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YULAF LI KURABI YE

3 adet orta boy elma
1 su bardađı yulaf ezmesi
1 adet limonun suyu
1 su bardađı un
1 ay kaşığı kabartma tozu
1 ay kaşığı tarçın
1 tutam tuz
yarım çay bardağı sıvıyağ
1 ay bardađı toz řeker
1 ay bardağı fındık

Elmaları kp küp doğrayın. zerine kaynar su döküp bir kenara bırakın. Ayrı bir kapt a yulaf ezmesini ve limon suyunu karıştırın. Başka bir kapt a un, kabartma tozu, tarçın ve tuzu karıştırın. Yađ ile şekeri iyice çırpıp vanilyayı ekleyin, yavaş yavaş unlu karışım a katın. Hamura yulaf ezmesi ve fındıkları da ilave edin, elmaları süzüp ezin ve karışım a atın. Yağlanmış tepsiye çorba kaşığı ile aralıklı koyun. Hazırladığınız kurabiyeleri 160 derece fırında pişirin.