



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YULAFLI KURABIYE

- 125 Gr Sana Hamurışı
- 3 Su Bardağı un
- 1 Çay Kaşığı karbonat
- 1 Çay Fincanı çikolata damlası
- 1 Tutam tuz
- 4 Çorba Kaşığı kahverengi şeker
- 1 Paket vanilya
- 4 Çorba Kaşığı toz şeker
- 3 Çay Fincanı yulaf
- 1 Çay Bardağı ceviz
- 1 Adet yumurta
- 1 Çay Kaşığı tarçın

Oda ısısındaki sana hamur işi yağı ve iki çeşit şekeri genişçe bir kapta mikserle iyice kabarıp krema gibi olana kadar çırpın. Yumurtayı ekleyip çırpıma devam edin. Unu, karbonatı, tarçını, vanilyayı ve tuzu karışımın içine eleyip tekrar karıştırın. Yulafı da ekledikten sonra en son ekleyeceğiniz malzemeleri ekleyip karıştırın. (kuru üzüm+ceviz / çikolata damlası) Katıca ve yapışkan bir hamur elde edeceksiniz. Yağlanmamış tepsinize tatlı kaşığı dolusu kurabiye harcından alıp baska bir kaşık yardımı ile aralıklı olarak tepsiye yerleştirin. Önceden ısıtılmış 185° fırında yaklaşık 8-11 dakika kadar, kabarıp üstü hafif kızarana kadar pişirin. Daha fazla pişirmemeye dikkat edin. İlk çıkardığınızda kurabiyeler biraz yumuşak olacaktır. 1 dakika tepside bekletip hafif sertleştikten sonra spatula ile varsa tel ızgaraya veya temiz tezgaha alıp soğumaya bırakın. (Tepside kalan kurabiye tepsinin ısı ile kuruyup sertleşmeye devam edecektir)