



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## YULAF LI KURABIYE

125 gram kurabiye  
Yarım ay bardağı sıvı yağ  
1 su bardađı toz Őeker  
2 yumurta (birinin sarısını ayır)  
1 paket vanilya  
1 ay bardağı küp Őeklinde dođranmıŐ kayısı  
1 ay bardađı kuru üzüm  
1 paket kabartma tozu  
3,5 su bardađı un  
1 yemek kaŐıđı süt  
stne :  
1 ay bardađı yulaf ezmesi

Bütün malzemeler karıŐtırılır. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlıyalım hamurun elimize yapıŐmaması için elimizi yağlıya biliriz yuvarladığımız hamurları yađlanmıŐ tepsiye dizelim. zerine 1 yemek kaŐıđı sütle yumurtanın sarısını karıŐtırıp sürelim sonra yulaf ezmesini serpiŐtirelim 170 derecede ısıtılmıŐ fırında 25 dakika piŐirelim.