



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 řeker
2 yumurta (birinin sarısını ayır)
1 paket vanilya
1 ay bardağı küp şeklinde doğranmış kayısı
1 ay bardađı kuru üzüm
1 paket kabartma tozu
3,5 su bardađı un
1 yemek kaşığı süt
stne :
1 ay bardađı yulaf ezmesi

Bütün malzemeler karıştırılır. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlıyalım hamurun elimize yapışmaması için elimizi yağlıya biliriz yuvarladığımız hamurları yağlanmış tepsiye dizelim. zerine 1 yemek kaşığı sütle yumurtanın sarısını karıştırıp sürelim sonra yulaf ezmesini serpiştirelim 170 derecede ısıtılmış fırında 25 dakika pişirelim.