



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YULAFLI MUZLU KURABIYE

<https://www.sabah.com.tr>

- 1 su bardağı yulaf ezmesi
- 1 adet muz
- 1 adet yumurta akı
- Yarım çay bardağı ceviz
- Yarım çay bardağı kuru üzüm
- 4 adet hurma
- 1 adet kuru incir
- 1 çay kaşığı kabartma tozu

Yumurtanın akını biraz çırpıp kıvam almasını sağladıktan sonra içine bir adet orta boy muzı koyup ezin. Ardından yulaf ve diğer malzemeleri ekleyin. (Ceviz, kuru üzüm, hurma ve kuru incirin miktarını azaltıp çoğaltabilirsiniz.) Bütün malzemeyi karıştırıp elinize yapışmadan şekil verebileceğiniz kıvama gelince, yağlı kağıt serilmiş tepsiye koyup önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin.

