



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YULAF LI YABAN MERSİN Lİ KURABI YE

1 su bardağı tam buğday unu
2 çorba kaşığı tam buğday unu
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tarçın
50 gram tereyağı
2 çorba kaşığı esmer şeker
1 su bardağı kuru yaban mersini
Yarım su bardağı yulaf
Üzeri için:
Pudra şekeri

Un, kabartma tozu ve tarçını birlikte eleyin. Tereyağı ekleyip, karıştırarak kırıntı haline getirin. Kalan malzemeyi ilave edip, karıştırın. Çorba kaşığı yardımı ile hamurdan parçalar alıp, yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, yaklaşık 20 dakika pişirin. Pudra şekeri serpip, ılık veya soğuk olarak servis yapın.

