

Muzlu Diyabet Kurabiye

Malzemeler

- 1 adet buyuk boy olgun muz
- 2 su bardagi yulaf ezmesi
- 1 su bardagi ceviz ici
- 1 avuc yaban mersini
- 3 yumurta aki
- Minicik tuz
- 1 tatli kasigi bal

Yapilisi

Oncelikle muzu rendeleyelim sekerini ve aromasini salmasi icinustu kapatalim ve yarm saat kadar dinlendirelim.Yulaf ezmesi, ceviz ici ve yaban mersinler mikserde ogutelim ve bir kenara alalim.Yumurta aklari birazcik tuzla mikserde cirpalim kar halini alinca muz rendesi ve yulaf ezmeli karisim ile karistiralim ve tahta bir kasik yardimiyla malzemeler iyice harmanlayalim.Karisimdan birer corba kasigi alinarak baska bir kasigin yardimi ile sekillendirelim ve yagli kagit serili tepsiye yerlestirdigimiz kurabiyeler, onceden isitilmis 150 derecelik firinda pisirelim.Afiyet olsun:)