

Yulafli Kurabiye

Malzemeler

2 adet yumurta

Yarm su bardagi tereyag veya margarin

1 su bardagi esmer seker

1,5 su bardagi kepekli un

3 su bardagi yulaf (Eti Lifalif Yulaf Ezmesi)

1 su bardagi ceviz

1 su bardagi findik

1 su bardagi kuru uzum

1 tatli kasigi tarcin

1 paket kabartma tozu

Yapilisi

Yagi eritin.

Yumurtayi mikserle cirpin ve yag, esmer seker, tarcin, kabartma tozu ile karistirin.

Kalan diger malzemeleri de ekleyin, karistirin.

Elinize biraz yapisan bir hamur elde edeceksiniz.

Yagli kagit serilmis firin tepsisine kasik yardimi ile kucuk parcalar halinde hamuru yerlestirin.

180 derecede isitilmis firinda 15 dk. kadar pisirin.