

# Tam Tahıllı Kurabiye

Yaklaşık 12 adet



— yaklaşık 20 dakika



## Malzemeler:

### Malzemeler:

- 1 su bardağı yulaf ezmesi
- 0,5 su bardağı tam buğday unu
- 0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 0,5 çay kaşığı tarçın
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 0,5 çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
- 2 adet küp şeklinde doğranmış kuru kayısı
- 2 adet küp şeklinde doğranmış kuru incir
- 75 g yumuşak margarin
- 1 yemek kaşığı bal
- 1 yemek kaşığı süt

## 1 Ön hazırlık:

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

**Alt-üst pişirme: 180 °C**

**Turbo pişirme: 170 °C**

## 2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Yulaf ezmesi, tam buğday unu, hamur kabartma tozu, tarçın, şekerli vanilin, toz şeker, kuru üzüm, kuru kayısı ve kuru inciri derin bir kaba alın ve kaşık ile karıştırın. Üzerine margarin, bal ve sütü ilave edip mikserin çırpıcı uçları ile düşük devirde 1-2 dakika çırpın. Hamurdan yarım yemek kaşığı alıp ikinci bir kaşık ile fırın tepsisine aralıklı sıralayın ve üzerlerini düzeltmeyin. Fırının orta rafında kurabiyelerin üzeri hafif kızarıncaya kadar pişirin.

**Pişirme süresi: Yaklaşık 12 - 15 dakika**

Fırından çıkarıp soğuması için bekletin. Soğuyan kurabiyeleri pişirme kağıdından ayırıp servis tabağına alın ve servis yapın.