



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## PEKMEZLİ KURABIYE

1,5 ay bardağı sıvıyağ  
2,5 çay bardađı un  
2 adet yumurta  
6,5 kahve fincanı Őeker  
1 ay kaŐığı tuz  
1 ay bardađı pekmez  
1 ay kaŐığı karbonat  
2 ay kaŐığı tarçın  
1/2 su bardađı yođurt

Bir kapta Őeker, yağ ve pekmezi iyice karıŐtırıp yumurtayı ekleyin. KarıŐıma diğer malzemeleri de ekleyip yoğurun. Hamuru yaklaŐık 1 saat kadar buzdolabında dinlendirin. Daha sonra hamuru bir sıkma torbası yardımıyla yağlanmış fırın tepsisine sıkın. 200 dereceli fırında 10 dakika piŐirin.