



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KEPEK UNLU KURABIYE

2 su bardağı kepek unu,
1 paket kabartma tozu,
4-5 adet suni tatlandırıcı,
1 adet yumurta,
1 çorba kaşığı sıvıyağ,
yarım su bardağı diyet süt,
1 kahve fincanı kuru üzüm,
1 çay kaşığı tarçın

Bir kapta unu ve kabartma tozunu karıştırın. Üzerine 1 çorba kaşığı sıvıyağ, yumurta, yarım su bardağı diyet süt, 1 kahve fincanı kuru üzüm ve 1 çay bardağı suyun içinde erittiğiniz tatlandırıcı katın. Tarçını da ilave edip, hepsini iyice yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlak şekil verin. Yuvarlak hamurları fırın tepsisine yerleştirin, 200 derece fırında 30 dakika pişirin, Soğuduktan sonra servis yapın.