



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEPEKLİ KURABIYE

- 3 yumurta (bir sarı disina)
- 1 çay bardağı sivi yağ
- 4 yemek kaşığı margarin
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı ceviz
- 1 çay bardağı fındık tozu
- 1 çay bardağı hindistancevizi
- 1 çay bardağı yulaf ezmesi
- 1 vanilya
- Portakal limon rendesi
- 1 kabartma tozu
- 1 çay kaşığı karbonat
- 2 kaşık keten tohumu
- Esmer beyaz un karışımı (yeterince)
- 1,5 su bardağı esmer ve beyaz şeker karışımı

Bütün malzeme bir kab içinde iyice karıştırılır, yumuşak, ele yapışmıyacak derecede olana kadar un ilave edilir. İstedığınız büyüklükte koparılıp şekil verilir tepsiye dizilir, üstüne yumurta sürülüp 180 derecede kızarıp patlayınca kadar pisirilir.
