



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEPEKLİ KURABIYE

- 1 orba kaşığı kakao
- 1 ay bardağı pudra şekeri
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı kepekli un
- 1 su bardağı tam buğday unu
- 1 ay bardağı sıvı yağı

Yoğurma kabının içine unu, kakao, kabartma tozu ve vanilyayı karıştırın. Üzerine pudra şekerini ekleyip iyice harmanlayın. Bu kuru malzemelerin üzerine sıvı yağı ilave ederek hamur haline getirin. Bu hamurdan parçalar kopartıp elinizle yuvarlayın. Tepsiyeye dizip 190 derecedeki fırında 15 dakika pişmeye bırakın. Soğutup servis tabağına aktarın.