



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEPEKLİ ÜZÜMLÜ KURABIYE

<https://www.elele.com.tr>

2 adet yumurta
50 g kepekli un
1 çay kaşığı vanilya
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 yemek kaşığı fındık yağı
1/2 su bardağı su
1 yemek kaşığı pekmez
1 tutam tarçın
1 yemek kaşığı kuru üzüm

Yumurtayı, vanilyayı, fındık yağın, suyu ve pekmezi hamur yoğurma kabında karıştırın. Azar azar kepekli unu ilave ederek yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene dek karıştırın. En son kabartma tozunu, tarçını ve kuru üzümü ilave edin. Hamurdan yarım ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizle istediğiniz şekli verin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında 15-20 dakika pişirin.

