



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 bardağı un
2 adet yumurta
6,5 kahve fincanı şeker
1 ay kaşığı tuz
1 ay bardağı pekmez
1 ay kaşığı karbonat
2 ay kaşığı tarçın
1/2 su bardağı yoğurt

Bir kapta şeker, yağ ve pekmezi iyice karıştırıp yumurtayı ekleyin. Karışıma diğ er malzemeleri de ekleyip yoğurun. Hamuru yaklaşık 1 saat kadar buzdolabında dinlendirin. Daha sonra hamuru bir sıkma torbası yardımıyla yağlanmış fırın tepsisine sıkın. 200 dereceli fırında 10 dakika pişirin.