



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİYET KURABIYE

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

1 adet yumurta
1 orba kaşığı bal
1 orba kaşığı yoğurt
1 ay kaşığı kabartma tozu
2 su bardaęı kepek
1 su bardaęı un
2 adet kuru incir
3 adet kuru kayısı
Yarım bardak elma kurusu

Bir kapta yumurta, bal ve yoğurdu çırpın. Ardından kabartma tozunu, kepek ve unu karıştırın. İnce kıyılmış incir ve kayısıları, elma kurularını hamura ekleyin. Ellerinizi hafifçe ıslatarak hamurdan cevizden biraz küçük parçalar koparın ve simit şekli verin. Hazırladığınız kurabiyeleri yağlı kağıtla kapladığınız tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Kurabiyeleri fırından çıkarıp ister ılık ister soğuk servis yapın.

