



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## GLUTENSİZ TUZLU KURABIYE

İstanbul Büyükşehir Belediyesi

500 g İHE Düşük Proteinli Glutensiz Nişastalı Karışım (GNK)

1 tatlı kaşığı yumurta ikamesi (10 g)

50 ml su (1/2 çay bardağı)

200 g Bitkisel yağ

1 paket kabartma tozu

1 tatlı kaşığı silme tuz

Üzeri için:

Yarım çay bardağı üzüm pekmezi

Yarım çay bardağı su

1 tatlı kaşığı susam

Tüm malzemeler karıştırılır ve yumuşak bir hamur elde edilene kadar yoğrulur. Hamurdan parçalar koparılır ve istenilen şekil verilir. Geniş bir kaptan, pekmez, su ve susam karıştırılır. Kurabiyeler tek tek pekmezli karışıma batırılarak tepsiye dizilir. Önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında 20 dakika pişirilir.