



## KEÇİBOYNUZLU KURABIYE

- 1 adet yumurta sarısı
- 3 yemek kaşığı erimiş tereyağı
- 2 yemek kaşığı keçiboynuzu kreması
- 4 yemek kaşığı pekmez
- 4 yemek kaşığı bal
- 1.5 su bardağı yulaf unu (veya başka bir un)
- 1 yemek kaşığı kakao
- 1 çay kaşığı karbonat
- 3-4 damla limon suyu

Yumurta sarısı, keçiboynuzu kreması, pekmez, bal, tereyağı ve vanilyayı çirpin. Eleyerek unu, kakaoyu, karbonatı ve limon suyunu ekleyip karıştırın. Hamuru kaşık yardımıyla streç filme aktarın. Buzlukta 30 dakika bekletin. Kaşıkla hamurdan parçalar alıp, hafif ıslak elinizle top şekli verin. 180 derecede (alt üst ayarında) 15 dakika pişirin.

