



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEÇİBOYNUZLU KURABIYE

50 gram margarin
1 ay bardağı sıvı yağ
1 kahve fincanı harnup pekmezi
1 yumurta yumurta
1 ay kaşığı karbonat
1 kahve fincanı keçiboynuzu tozu
2 orba kaşığı yulaf ezmesi
1 yemek kaşığı kuru kayısı
1 yemek kaşığı kuru erik
Aldığı kadar tam buğday unu

Malzemelerin tamamını karıştırın.
Kulak memesi yumaşaklığına gelinceye kadar yoğurun.
Tepsiye yağlı kağıt serdikten sonra kurabiyeleri şekillendirip tepsiye dizin.
Önceden 180 derecede ısıttığınız fırında yaklaşık
15-20 dakika kadar pişirin.