



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİBOYNUZU UNLU PEKMEZLİ KURABIYE

<https://naturelkaseyirdefteri.com/>

1 yumurta
1 yemek kaşığı pekmez
3-4 yemek kaşığı keçiboynuzu unu
1 tatlı kaşığı hindistancevizi yağı
1/2 çay kaşığı karbonat
Bir avuç minik minik doğranmış kuru incir
Bir avuç ceviz

Yumurta ve pekmezi çırpın, incir ve ceviz dışındaki malzemeyi ekleyip karıştırın en son incir ve cevizi ekleyip karıştırın. (civık bir karışım oluyor.)

Kaşık yardımı ile yağlı kağıt serili tepsiye hamurdan parçalar koyun ve 180 derece fırında 10-15 dk pişirin.

