



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEPEKLİ DİYET KURABIYE

- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı un
- Yarım su bardağı kepek
- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 paket kabartma tozu
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çay kaşığı tarçın

Yumurta, un, kepek, şeker, margarin, kabartma tozu ve tarçından oluşan malzemelerimizle hamuru hazırlayalım. Malzemelerimizi derin bir kaptaki karıştıralım. Daha sonra bu karışımdan yumuşak, kolay yapışmayan bir kıvamda hamur elde edene kadar yoğuralım. Hazırladığımız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alarak şekil verip, önceden fırın kağıdı serdiğimiz ya da yağladığımız tepsiye kurabiyelerimizi dizelim. Kepekli kurabiyeleri fazla yakın dizmeye özen gösterelim. Tepsimizi 180 derecede ısıttığımız fırına sürelim. Kurabiyelerimiz fırında üzerleri kızarıncaya kadar bekleyecek. Pişince pudra şekeri serpebilirsiniz.

