



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEPEKLİ KURABIYE

- 1 su bardağı zeytinyağı
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı esmer şeker
- 2 su bardağı kepekli un
- 1 su bardağı normal un
- 2 çorba kaşığı kepek
- 1 paket vanilya
- 1 çay kaşığı kabartma tozu

Zeytinyağı ve şekeri çırpın. Süt ve yumurtayı ekleyip çırpmaya devam edin. Daha sonra üzerine normal ve kepekli un ile kepeği de ekleyin. Kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip hamuru birkaç dakika daha elinizle yoğurun. Yağlı kağıt yayılmış tepsiye elinizle parçalar koparıp şekil vermeden tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20-25 dakika pişirin.