



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KEPEKLİ KURABIYE

Malzeme:

yarım su bardağı Altın Hasat Riviera Zeytinyağı

1 adet yumurta

1 çorba kaşığı su

yarım su bardağı Bizim Mutfak Pudra Şekeri

Un ve pudraşekerini birlikte bir kaba eleyin. Diğer tarafta zeytinyağı ve yumurtayı karıştırıp unlu karışıma ekleyin. Hafifçe karıştırdıktan sonra meyveli mısır gevreği ve suyu ekleyip çok ufalamadan yoğurun. Bu hamurdan küçük yuvarlaklar yaparak yağlı kağıt ile kaplanmış fırın tepsisine aralıklarla dizin. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 20 dakika kadar pişirin. Soğuk servis yapın.
