



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEPEKLİ KURABIYE

2 su bardağı buğday unu
2 su bardağı kepek unu
1 çay kaşığı kabartma tozu
4 adet suni tatlandırıcı
1 çorba kaşığı sıvı yağ veya margarin
1 adet yumurta
1/2 su bardağı diyet süt
1 fincan kuru üzüm
1 çay kaşığı tarçın

Bir kaptaki un ve kabartma tozunu, iyice karıştıralım. Yağ, yumurta, süt ve kuruüzümü, 1 çay bardağı su içerisinde eritilmiş dulcarylleri ve tarçını karışıma ilave edip, iyice yoğuralım. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayırarak fırın tepsisine yerleştirerek 200 derecelik fırında 30-35 dakika (kurabiyeler iyice pişinceye kadar) pişirerek servis yapalım.