



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın 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 orba kaşığı kepek
- 1 paket vanilya
- 1 ay kaşığı kabartma tozu

Zeytinyağı ve şekerini çırpın. Süt ve yumurtayı ekleyip ırpımayaya devam edin. Üzerine normal ve kepekli un ile kepeğı de ekleyin. Kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip hamuru yoğurun. Parçalar koparıp tepsiye dizin. 200 derece fırında 20 dakika pişirin.