



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KETEN TOHURLU KAYISI MARMELATLI KURABIYE

5 orba kaşığı tereyağı (125 gr)
4 orba kaşığı toz şeker (60 gr)
4 orba kaşığı esmer şeker (60 gr)
1 su bardağı un (140 gr)
1 orba kaşığı nişasta (10 gr)
1,5 çorba kaşığı keten tohumu (15 gr)
½ paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 adet yumurta
½ paket Pakmaya şekerli Vanilin

Tereyağı, esmer şeker ve toz şekeri mikserle çırpın. Yumurtayı ekleyip çırpmayı surdrn. Un, keten tohumu, Pakmaya şekerli Vanilin ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozunu ekleyip karıştırın. Karışımı bir sıkma poşetine doldurup ceviz büyüklüğünde parçalar halinde yağlı kağıt serili tepsiye dizin. 180 C fırında 15-20 dakika pişirip soğuduktan sonra servis edin

