



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KITIR KURABIYE

<https://naturelkaseyirdefteri.com>

3/4 su bardağı keçiyoynuzu unu
1 yemek kaşığı tam buğday unu
1 yemek kaşığı nişasta
1 yemek kaşığı ham kakao
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı limon suyu
2 yemek kaşığı yoğurt
Vanilya

Öncelikle sıvı malzemeleri karıştırıp üzerine ayrı bir yerde homojen biçimde karıştırdığınız kuru malzemeleri ekleyiniz.

Yoğurduktan sonra yaklaşık 1 saat buzdolabında bekletiniz.

Şekil verip 200 derece fırında 15-20 dk pişirin.

