



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ KURABIYE

<https://www.sabah.com.tr>

- 1 yumurta
- 1/2 paket margarin veya tereyağı
- 2 kahve fincanı şeker
- 1 paket kabartma tozu
- 3 kahve fincanı pekmez
- 1 su bardağı ceviz veya fındık

Hamur yoğuracağımız kaba eritip ılıttığımız margarini, yumurtayı, pekmezi, şekerini ekleyip çırpalım. Unu, kabartma tozunu ve iri dövülmüş fındığı ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparıp yuvarlak şekiller verelim. Margarinle yağlanmış fırın kabına hamurları dizelim. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kurabiyeleri üzerleri açık pembe olana dek pişirelim.

