



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ KURABIYE

2/3 bardak çiçekyağı
2 1/3 bardak şeker
2 çorba kaşığı pekmez
2 yumurta
4 1/4 bardak un
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı tarçın
1/2 bardak yoğurt

Yağ, şeker ve pekmezi karıştırın. Yumurta ilave edin ve vurun. Yarım bardak yoğurt katın. Un, karbonat, tuz ve tarçını birlikte eleyin. Pekmezli karışıma ilâve edin. Elde ettiğiniz hamuru buzdolabında 1 saat bekletin. Yağlanmış pasta tepsisine kaşık kaşık dökün. Sıcak fırında 8 dakika pişirin. Bu ölçü 6 düzine bisküvi için verilmiştir. Değişiklik için 1 bardak kuru üzüm veya fıstık ya da ceviz ilâve edebilirsiniz.
