



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PEKMEZLİ KURABIYE

1/2 bardak yağ  
1/2 bardak toz şeker  
1/2 bardak sıcak süt  
1 çorba kaşığı sirke  
1/2 bardak pekmez  
1 çırpılmış yumurta  
2,5 bardak un  
2 kahve kaşığı tuz  
1,5 komposto kaşığı kabartma tozu  
1/2 komposto kaşığı zencefil  
2 kahve kaşığı toz karanfil  
1 komposto kaşığı tarçın  
1/2 bardak çekirdeksiz kuru üzüm

Yağla şekeri iyice çırpın. Sıcak sütü ve sirkeyi pekmeze katarak karıştırın. Sütlü pekmezi, şekerli yağa katarak iyice karıştırın. Çırpılmış yumurtayı da katarak karıştırın. Kuru malzemeyi ayrı kapta karıştırın. Baharatı unu da ağır ağır yağlı pekmeze katın. İyice karıştırın. Kuru üzümü de katarak karıştırın. Tepsiyi yağlayın. Komposto kaşığıyla malzemeyi tepsiye dökün. Orta sıcaklıktaki fırında 15 dakika pişirin.