



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEKMEZLİ KURABIYE

- 1 ay bardađı pekmez
- 2 yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2.5 su bardađı un
- 4 orba kaşığı tereyağı
- 4 orba kaşığı susam

Yumurtaları bir kabın içine kırıp üzerine tereyağını, pekmezi ve unu ekleyip yoğurun. Son olarak kabartma tozu, vanilyayı ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru 15 dakika dinlendirin. Daha sonra hamura şekiller verip tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 20 dakika kadar pişmeye bırakın.



Fotođraf "gl" tarafından gönderildi. 08.02.2024