



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKERSİZ BİSKÜVİ

- 1 ay bardađı pekmez
- 2 yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 2.5 su bardađı kepekli un
- 1 tatlı kaşığı tarçın, zencefil
- 2 orba kaşığı bal
- 4 orba kaşığı tereyağı
- 100 gram bitter ikolata

Yumurtaları bir kabın içine kırıp üzerine tereyağı, pekmez, bal, tereyağı ve unu ekleyip yoğurun. Son olarak kabartma tozunu, vanilyayı, tarçını ve zencefili ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru 15 dakika dinlendirin. Daha sonra hamura şekiller verip tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 30 dakika kadar pişmeye bırakın. Çayın yanında içinde şeker olmayan diyet bir kurabiyeyi afiyetle ikram edebilirsiniz.
