



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞİFALI KURABIYE

2,5 su bardağı un
1 tepelme çay kaşığı karbonat
2 çay kaşığı toz zencefil
Yarım çay kaşığı tarçın
Yarım çay kaşığı havanda ezilmiş toz karanfil
125 gr. margarin (oda ısısında)
1 bardak ince toz şeker
1 adet yumurta
4 yemek kaşığı pekmez
1 tatlı kaşığı limon suyu
1/4 bardak kurabiyeleri bulamak için ince toz şeker

Unu, karbonatı ve baharatları bir kaba birlikte eleyin.

Başka genişçe bir kaptaki yağı ve şekerini kabarıp krema gibi olana dek iyice çirpin. Yumurtayı ekleyip hafifçe çirpin karışana kadar.

Pekmez ve limon suyunu ekleyin karıştırın.

Unlu baharatlı karışımı tahta kaşıkla yumuşak bir hamur olana kadar karıştırın.

Hamurdan cevizden küçük küçük parçalar koparıp toplar yapın. Bunları bir kasedeki şekerin içine bulayıp yağlanmış tepsiye aralıklı olarak dizin.

Önceden ısıtılmış 165C dereceli fırında yaklaşık 12 dakika kadar elinizle üstüne bastırduğunuzda ancak sertleşmiş olana kadar pişirin. (kurabiye kabarmayacak ancak elinizi bastırınca çok yumuşak olup hafifçe çökecektir, meraklanmayın, soğuyunca o sertleşecektir...çok fazla tutarsanız çok sert olurlar
Tepsiden alıp soğumaya bırakın.