



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAM BUĞDAY UNLU KURABIYE

2 su bardağı tam buğday unu  
Bir tutam tuz  
1 çay kaşığı vanilya  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
Yarım su bardağı pudraşekeri  
1 kahve fincanı ayıklanmış ay çekirdeği  
1 adet yumurta  
2 çorba kaşığı süt  
2 çay kaşığı bal  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
Üzerine:  
1 çay bardağı ayıklanmış ayçekirdeği

Derin bir kaptaki buğday unu, tuz, vanilya, kabartma tozu, pudraşekeri ve ayçekirdeğini karıştırın. Ayrı bir kaptaki yumurta, süt, bal ve zeytinyağını karıştırın. Daha sonra iki karışımı birleştirin ve tüm malzemeyi birbirine yedirerek yoğurun. Düz bir zeminde merdane yardımıyla yarım parmak kalınlığında açın. Hamurdan arzuunuza göre seçtiğiniz kalıpla şekiller çıkarın. Yağlanmış tepsiye aralıklarla dizin ve üzerlerine ayıklanmış ayçekirdeği serpin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 20 dakika pişirin.

Not: Kurabiyelerin üzerine pudraşekeri serperek de servis yapabilirsiniz.