



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAM TAHILLI KURABIYE

250 gr margarin (oda ısısında yumuşatılmış)

1 çay bardağı ayçiçek yağı

1 yemek kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

2 tatlı kaşığı sirke

1 paket kabartma tozu

1 yumurta akı

Aldığı kadar tam buğday unu

1 tatlı kaşığı keten tohumu

1 yemek kaşığı yulaf ezmesi

1 tatlı kaşığı haşhaş tohumu

Üzeri için:

Yumurta sarısı

Keten tohumu

Ay çekirdeği

Haşhaş tohumu

Margarin, ayçiçek yağı, şeker, tuz, sirke ve yumurta akını bir kaptaki karıştırın. Azar azar un, kabartma tozu ekleyip ele yapışmayan yumuşak bir hamur yoğurun. Keten tohumu, yulaf ezmesi, haşhaş tohumu ekleyin. Hamuru unlanmış zeminde merdane ile açın ve kare şeklinde kesin. Yağlı kağıt serili tepsiye dizin ve üzerine yumurta sarısı sürün. Keten tohumu, ay çekirdeği ve haşhaş tohumu serpiştirip 180 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin.

