



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KEPEKLİ KURABIYE

- 1 su bardağı zeytinyağı
- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı esmer şeker
- 2 su bardağı kepekli un
- 1 su bardağı normal un
- 2 çorba kaşığı kepek
- 1 paket vanilya
- 1 çay kaşığı kabartma tozu

Zeytinyağı ve şekerini beş dakika çırpın. Süt ve yumurtayı ekleyip, çırpıma devam edin. Daha sonra üzerine normal ve kepekli un ile kepeği de ekleyin. (Kepeği fırın ve marketlerde bulabilirsiniz.) Kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip, hamuru birkaç dakika daha elinizle yoğurun. Bir fırın tepsisine yağlı kağıt yayın. Hazırladığınız yumuşak hamurdan elinizle parçalar koparıp, şekil vermeden tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20-25 dakika pişirin.

