

Diyet Kurabiye Kepekli

Malzemeler

170 gr kepek unu,
50gr kalın kepek,
Yarım çay bardağı pekmez,
Yarım çay bardağından az yağ,
2 Adet yumurta,
10 gr kabartma tozu,
50 gr karışık tahıl

Yapılışı

İlk önce sıvı malzemeler birleştirilir.
Yumurtalar, pekmez, yağ biraz çırpılır.
Kepek unu, kalın kepek, tahıl karışımı ve kabartma tozu ilave edilerek karıştırılır.
Butun malzemeler birbirine iyice yedirilir.
Kurabiye hamurundan parçalar koparılarak ceviz büyüklüğünde yuvarlanır ve kepeğe bulanır.
Hamurlar, tepsinin üzerine yerleştirilen yağlı kagıda yerleştirilir.
Daha önceden ısıtılmış 160 derecelik fırında 10 dakika pısırılır.
Üzeri çatladığında pismis demektir.
AFİYET OLSUN