KETEN TOHUMLU MUHALLEBİLİ KURABİYE  
  
Malzemeler:

-125 gr yumuşak margarin

-Yarım çay bardağı sıvı yağ

-1 çay bardağı pudra şekeri

-1 çay bardağı keten tohumu(iri çekilmiş olacak)

-1 çay kaşığı mahlep

-Yarım paket kabartma tozu

-3 damla sıvı vanilya yada 1 paket vanilya

-Aldığı kadar un  
  
Yapılışı:

-Margarin ve pudra şekerini elinizle yumuşatın.

-Un hariç diğer malzemeleri ekleyin yoğurun.

-En son unu yavaş yavaş ilave edin.

-İstediğiniz şekli vererek fırında kızarana kadar pişirin.

\*

Bisküvi tadında kurabiye.. Ayrıca keten tohumunun faydalarını düşününce mutlaka denenmeli..:)