



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ANTEP FISTIKLI UN KURABİYESİ

250 gr margarin  
1 kahve fincanı sıvı yağ  
1 su bardağı pudra şekeri  
4 kaşık buğday nişastası  
Yarım su bardağı dövülmüş antepfıstığı  
5 su bardağı un  
Yarım paket kabartma tozu

Margarin, sıvı yağ ve pudra şekerini krema kıvamına gelene kadar elle karıştırın. Nişasta Antep fıstıklarını, unu ve kabartma tozunu da ekleyip yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin. İsterseniz hafif yassılaştırıp çatalla üzerine hafif bastırıp şekil de verebilirsiniz. Önceden ısıtılmış 150 C fırında beyaz kalacak şekilde pişirin. Fırından çıkıp ilk sıcaklığı çıkınca (pudra şekeri erimesin diye) kurabiyeleri ufak derin bir kaseye koyduğunuz pudra şekerine bulayın.