



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANTEPFISTIKLI ACIBADEM KURABİYESİ

300 er gram kadar şam fıstığı ile bir miktar acıbademi havanda dövün ve içine 450 gram kadar toz şekeri de ilave edin. Bunları bir havana koyarak üstüne de bir yumurtanın akını azar azar yedirerek dövünüz. Macun halini alınca üstüne 600 gram tozşekeri ilâve ediniz, bunu da yedirinceye dek tekrar dövmeye devam ediniz. Sonra bunu yumuşayana dek yumurta akı ile yoğurunuz. Saç bir tepsi üstüne kâğıtları yayıp ceviz iriliğindeki parçalar şeklinde kurabiyeleri hazırlayınız. Üstüne azıcık toz şeker ekip hafif ısıllı fırında pişirmeğe bırakınız. Kurabiyeler fırında piştikten sonra fırından çıkarın, kâğıdı çevirin, kâğıdın kurabiyelere yapışmış olan yüzlerini yaş bezle ıslatıp kâğıt üzerinden kurabiyeyi kolaylıkla kurtarınız. Bir tabağa koyup sofraya getiriniz.