



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANTEPFISTIKLI KURABIYE

1,5 su bardağı un
1/2 su bardağı irmik
1/2 su bardağı şeker
1 su bardağı toz antepfıstığı
125 gr margarin
Üzeri için:
Pudra şekeri veya çikolata

Derin bir kaba unu alın. Üzerine irmik, toz şeker, toz antepfıstığı, margarini ekleyin ve iyice yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örterek buzdolabında yarım saat dinlendirin. Fındık büyüklüğünde parçalar kopartıp elinizde yuvarlayın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 20 dakika pişirin. Üzerine pudra şekeri serpin yada çikolata sosuyla süsleyebilirsiniz.