



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ANTEPFİSTİKLİ KURABIYE

Malzemeler 18 adet:

1 su bardağından 1 parmak fazla un

Yarım su bardağı irmik

Yarım su bardağı tozşeker

1 su bardağı toz antepfıstığı

125 gram oda sıcaklığında margarin

Üzeri için:

Pudraşekeri

Unu derin bir kaba alın. Üzerine irmik, tozşeker, toz antepfıstığı ve margarini ekleyin. İyice yoğurun ve üzerine bir bez örterek buzdolabında yarım saat dinlendirin. Daha sonra hamurdan fındık iriliğinde parçalar kopararak elinizle yuvarlayın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 20 dakika pişirin. Ilıdıktan sonra üzerilerine pudraşekeri serpererek servis yapın.

Not: Dilerseniz kurabiyeleri benmari usulü eritilmiş çikolataya bulayarak da servis yapabilirsiniz.