



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANTEPFISTIKLI KURABIYE

- 125 Gr Sana Hamurışı
- 1 Paket kabartma tozu
- 3 Su Bardağı un
- 1 Paket vanilya
- 1,5 Çay Bardağı toz şeker
- 1 Yemek Kaşığı İnce Öğütülmüş Antep Fıstığı
- 2 Yemek Kaşığı yoğurt
- 1 Adet yumurta
- 1 Yemek Kaşığı fındık ezmesi

Un ve kabartma tozunu karıştırıp ince bir elekte eleyin. Yumurta, margarin, şeker ve şekerli vanilin'i mikser ile şeker eriyene kadar çırpın. Daha sonra yoğurt ve un karışımını ilave edip yumuşak bir hamur elde edin. Hamurun serpili bir zemine alıp yoğurun ve merdane ile açın. Fındık ezmesi ve fıstığı karıştırıp macun yapın. Bunu hamura şeritler halinde sürün. Sürdükten sonra sıkıca rulo yapın. Buzdolabında 3 saat dinlendirip dilimleyin. Önceden ısıtılmış 160 derece de 15 dakika pişirin.