



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIK EZMELİ KURABIYE

Malzeme:

3 su bardağı Bizim Mutfak Un
1 adet yumurta
125 gram Bizim Mutfak Margarin
1,5 çay bardağı Tozşeker
2 çorba kaşığı yoğurt
1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
1 paket Bizim Mutfak Vanilya
İç Malzeme için :
3 çorba kaşığı fıstık ezmesi
2 çorba kaşığı toz antepfıstığı

Yumurta, margarin, tozşeker ve vanilyayı derin bir kaba alıp mikser ile iyice çırpın. Un ve kabartma tozunu eledikten sonra karışıma ilave edip yoğurun. Hamuru merdaneyle 0,5 cm kalınlığında açın. Üzerine fıstık ezmesi sürdükten sonra antepfıstığı serpin. Hamuru rulo şeklinde sarıp buzdolabında 1-2 saat bekletin. Hamuru dolaptan çıkardıktan sonra keskin bir bıçakla dilimleyin. Kurabiyeleri yağlanmış ya da yağlı kağıt ile kaplanmış fırın tepsisine aralıklarla dizin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 25 dakika pişirin. Tepside soğuttuktan sonra servis yapın.