



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIK KREMASI

150 gr tereyağı
125 gr çok ince çekilmiş fıstık veya badem
185 gr pudra şekeri
10 gr su
1 damla yeşil şekerçi boyası

Fıstıklar 2 bardak suda bir taşım kaynatıldıktan sonra, iç kabukları ayıklanır, sonra da bunlar bir ya da iki gün güneş veya mangal altında bırakılarak fıstıkların kuruması sağlanır. Sonra bunlar, çok ince öğüten bir badem makinesinden geçirilerek öğütülür. (Makine yoksa aynı iyi havanda da yapabilirsiniz.)

Sonra makineden geçirilmiş olan bu fıstıklar bir kaba koyularak üstlerine dökülecek olan 185 gram pudra şekeriyle birlikte telle 10 dakika çırpılarak beyaz ve pomat haline getirilmiş 150 gram tereyağı ya da margarin katılarak telle tekrar çırpılarak hamur haline getirilir.

Bundan sonra, bu karışıma; 10 gram su, bir damla da yeşil şekerçi boyası katılarak bir demir ıspatula ile bunlar iyice karıştırılarak hafif yumuşamış ve az yeşilimsi bir krema haline getirilir.