



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANTEPFISTIĞI ŞEKERLEMESİ

650 gram tuzsuz antepfıstığının iç kabuklarını ayıklayınız.

Sonra mermer havanda demir el ile toz haline gelinceye dek dövünüz.

650 gram şeker dövüp elekten geçirdikten sonra dövülen fıstık tozu ve bütünleşmesi için çok az su katarak yoğurunuz.

Top şekli verip bir tahta üstüne dizip gölgelik yerde 4 gün kuruttuktan sonra yiyebilirsiniz.