



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI KURABIYE

- 1 su bardağı mısır nişastası
- 1 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı ince çekilmiş antepfıstığı içi
- 2 çorba kaşığı tahin
- 2 çorba kaşığı krema
- 1 çay bardağı pudraşekeri

Mısır nişastasını, unu, kabartma tozunu, vanilyayı, ince çekilmiş antepfıstığını ve pudraşekeri çukur bir kaptan harmanlayın. Küp küp kesilmiş soğuk tereyağını ve kremayı ilave edin. Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene dek yoğurun. Hamurdan küçük bir ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın. Avucunuzda yuvarlayıp yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin. Fırından alın, isteğe göre üzerine ince çekilmiş fıstık içi serpebilirsiniz.