



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FISTIKLI KURABIYE

- 1 yumurta
- 2 orba kaşığı mısır unu
- 1 paket kabartma tozu
- 2 su bardağı kepekli un
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 3 orba kaşığı tereyağı
- 1 ay bardağı şeker
- Üzeri için:
- 1 yumurta akı
- 2 ay bardağı kıyılmış Antep fıstığı

Yoğurma kabının içinde yumurta, mısır unu, sıvı yağ ve şekerini iyice karıştırıp yoğurmaya başlayın. Üzerine kabartma tozunu biraz unla karıştırıp ekleyin. Un ayarını ele yapışmayan bir hamur oluncaya dek ekleyin. Hamura elinizle şekil verin. Üzerine önce yumurta ardından da kıyılmış fıstığa batırıp fırın tepsisine dizin. 180 derecedeki fırında 15 dakika pişmeye bırakın. Daha sonra ılık ya da soğuk olarak ikram edin.
