



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI KURUVASAN

500 gr. un
2 adet yumurta
2 çorba kaşığı dolusu tozşeker
Yarım paket küçük margarin veya tereyağı
20 gr. yaş maya veya 10 gr. kuru maya
İçi için:
3 çorba kaşığı marmelat
3 çorba kaşığı kıyılmış yeşil fıstık
Biraz pudraşekeri

Mayalı hamuru hazırlayınız.
Mayalanan hamuru 10 cm.'lik üçgenlere kesiniz.
Üçgenin geniş kenarına marmelatlı içi koyup, sigara gibi kısa uca doğru gevşekçe sarınız.
Yağlanmış bir tepsiye hazırladığınız kuruvasanları dizip, tekrar 10 dakika dinlendiriniz.
Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, orta ısı fırında altını üstünü pembe renkte pişiriniz.
Fırından alıp, üzerlerine pudraşekeri serpip, servis yapınız.
