



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FISTIKLI PEKMEZLİ KURABİYE

- 2 su bardağı un
- 1 çay bardağı tahin
- 1 çay bardağı pekmez
- 1 çay bardağı pudra şekeri
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay bardağı toz fıstık
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çay bardağı sıvı yağı

Yoğurma kabının içine sıvı yağı, pudra şekeri, pekmez ve tahini koyup karıştırın. Üzerine unu ve tarçını ekleyip yoğurmaya başlayın. Kabartma tozu ve vanilyayı da üzerine ilave ederek hamuru yoğurun. Bu hamuru da istediğiniz şekilde şekillendirip fırın tepsisine dizip 200 derecedeki fırında 15 dakika kadar pişirip servisi tabağına dizin.