



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKPARE

Necip Usta

100 gr. net temizlenmiş yeşil fıstık
250 gr. margarin
250 gr. pudra şekeri
600 gr. kırma un
3 bütün yumurta
1 yumurta sarısı
1 çay kaşığı karbonat
Az tuz
Şurubu:
1 kg. şeker
1250 gr. su
Az limon tuzu
Az vanilya

Yeşil fıstığı kabuklu olarak kaynar suda 1 dakika kaynatıp süzdürerek bir bezin arasına koyup oarak kabuklarını ayıklayınız ve peynir veya ceviz çekme makinasından çok ince çekerek rendelenmiş vaziyete getirip küçük bir kap ile hafif fırına sürerek yakmadan kurutunuz.
Hamur malzemesi ile hamur yoğrularak içine kututmuş fıstığı karıştırdıktan sonra yuvarlayıp üzerlerinin bademini koyarak pişiriniz.
Malzemesinden hazırlanan şurubunu dökünüz ve soğuyunca servis ediniz.