



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GYRABEH (LÜBNAN)

200 gr margarin
200 gr pudra şekeri
200 gr un
100 gr irmik
35 gr toz fıstık
1 çay kaşığı gül suyu
1 yemek kaşığı portakal suyu
Yarım su bardağı soyulmuş Antep fıstığı

Margarini eritip ılınmaya bırakın. Pudra şekerini ekleyip iyice çırpın. Gül suyu, portakal suyu, irmik, un ve toz fıstığı ekleyip yoğurun. Hamuru 15 dakika dinlendirin.

Hamurdan küçük parçalar kopartıp elinizde yuvarlayın ve yağlı kağıt serili tepsiye aralıklı dizin. Üzerlerine birer fıstık yerleştirip 180 dereceye ayarlanmış fırında 15-20 dakika pişirin. Fırından çıkartıp soğumaya bırakın. Servis yapın.

