



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVELİ FISTIKLI KURABIYE

Malzemeler

Yarım paket tereyağı (zeytinyağı ile karıştırarak kullandık)

3 yemek kaşığı süt

1 yemek kaşığı kahve

4 yemek kaşığı pudra şekeri

2 adet oda sıcaklığında yumurta

1 paket kabartma tozu

3 su bardağı un

yaklaşık 1 kase toz antepfıstığı

Geniş bir kaptan süt kahve ve pudra şekerini iyice karıştırın. Kahve eriyecek. Bu karışıma yağ ve yumurta sarılarını ekleyerek iyice birbirine yedirin. Diğer taraftan kabartma tozu ve un ekleyin. Yalnız un fazla gelebilir yavaş yavaş eklemenizde fayda var. Kulak memesi kıvamında olacak dense de bizim hamurumuz hafif dağılan bir hamur oldu. Eğer hamurunuzu toparlaya-mazsanız bir kaç kaşık daha süt ekleyebilirsiniz. Elde ettiğiniz hamuru 20 dk dinlendirin. Hamurdan cevizden daha küçük parçalar kopararak yuvarlayın. Dilediğiniz şekli vererek yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 20 dk pişirip çıkarın.