# KAJU FISTIK VE KARAMEL ŞEKERİ SOSLU KURABİYE

1,5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
2,5 su bardağı kaju fıstığı
2 yemek kaşığı sıvıyağ
125 gr margarin
1 su bardağı kahverengi şeker
1 su bardağı tozşeker
1 adet yumurta
1 paket vanilya
24 adet karamelli şeker
1 su bardağı krema

Fırını 175 C'ye getirin. unu ve tuzu karıştırın. fıstıkların bir bardağını irice dövüp bir kenara alın. kalan bir buçuk su bardağı fıstığı mutfak robotunda un ufak hale getirin. Sıvıyağı ekleyip krema kıvamına gelene kadar -yaklaşık 2 dakika- karıştırın.
Robottaki karışımı, margarin ve şekerleri bir kaba alıp mikser yardımıyla 2 dakika kadar karıştırın. yumurtayı ve vanilyayı ekleyip tekrar karıştırın. mikserin hızını azaltıp unlu karışımı yavaş yavaş ekleyin. kenara ayırdığınız fıstıkları spatulayla karışıma ekleyin.
Karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizle top haline getirin. topları -bastırmadan- yağlanmış 2 tepsiye dizin. birinci tepsiyi fırına koyup 6 dakika pişirin. fırının kapağını açıp her bir kurabiyeyi spatulayla bastırarak yassılaştırın. tekrar fırına vererek 6-7 dakika daha pişirin. pişince fırın telinin üzerine alarak içlerini çekmesini sağlayın. aynı işlemi ikinci tepsi için de tekrarlayın.
Şekerleri ve kremayı bir tavaya alıp kısık ateşte karıştırarak eritin. krema soğuyunca kaşıkla kurabiyelerin üzerine gezdirin.



© lezzetler.com tarif no:119452 • adı:Kaju Fıstık ve Karamel Şekeri Soslu Kurabiye • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:40