



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI ANTEP FISTIKLI KURABIYE

Malzemeler;

3 su bardağı organik tam buğday unu

1 çay bardağı dövülmüş antepfıstığı

2 portakal kabuğu rendesi

1 çay bardağı bal

oda sıcaklığında 5 yemek kaşığı tereyağı

1 tutam tuz

Yapılışı;

Fırını 170 derecede ısıt (turboysa 150) Undan bir bardak kenara ayır,sonra kalan tüm malzemeyi birbirine katıp yoğur,hamur çok yapışkan olursa ayrılan bir bardak unu ilave edebilirsin,sonra hamurdan kiraz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarla ve fırın tepsine birbirine değmeyecek şekilde diz,üzerleri hafif renk değiştirinceye kadar 20 dak. pişir.

[ML® Portakallı Düğüm için tıklayın](#)