



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ ÇAM FISTIKLI TUZLU KURABIYE

4 tane yumurta
2 bardak çekilmiş badem
1 bardak çam fıstığı
1 kaşık çeşnili tuz
1 kaşık beyaz pul biber
100 gram margarin
1 tane kabartma tozu
3 kaşık tahin

Mikserde yumurta beyazını kar haline gelene kadar çırpın.

Badem,, kabartma tozu ve vanilya koyup tahta kaşıkla alttan üste doğru karıştırın.

Karışımı teflon tavaya alın, hafif ateşte devamlı karıştırarak hamur kıvamına gelene kadar ısıtın. içine çeşnili tuzu pul biberi katıp sana margarinini koyup tekrar karıştırın

Soğuması için bekletin.

Hamurdan küçük küçük yarım ay şeklinde kurabiyeler yapın. önce tahin sürün sonra

Kurabiyenin her tarafını çam fıstığına bulayın.

Fırın tepsisine yağlı kağıt yayıp kurabiyeleri sıralayın.

200 derecelik fırında 20 dakika kurabiyeler esmerleşene kadar pişirin.