



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## YER FISTIKLI KURABİYELER

Malzeme:

440 gram Bizim Mutfak Un  
190 gram Bizim Mutfak Kakao  
1,5 çay kaşığı Bizim Mutfak Kabartma Tozu  
yarım çay kaşığı Tuz  
1 çorba kaşığı Teremyağ  
125 gram Tozşeker  
125 gram esmer şeker  
1 adet yumurta  
1 su bardağı süt  
1 çay kaşığı Bizim Mutfak Şekerli Vanilin  
Arası için :  
170 gram yerfıstığı ezmesi  
125 gram Teremyağ  
bir tutam Tuz

Kurabiyeleri hazırlamak için ilk olarak fırını 170 dereceye ısıtın. Unu, kakao tozunu, kabartma tozunu ve tuzu küçük bir kaba alıp karıştırın. Ayrı bir kaba Teremyağı, sıvıyağı ve esmer şekeri ekleyip mikserle karıştırın. 3 dakika kadar yüksek hızda karışımı hamur haline gelinceye kadar karıştırın. Yumurtayı ekleyin ve 2 dakika kadar daha karıştırın. Daha önceden hazırladığınız unlu karışımın yarısını, sütü ve vanilini ekleyin. Biraz daha karıştırdıktan sonra unlu karışımın geriye kalan yarısını ekleyin. Karışımdan çorba kaşığı dolusu parçalar alarak fırın tepsisine yerleştirin ve 12-14 dakika kadar pişirin. 10 dakika ılınmaya bırakın. Kurabiyeleri spatula yardımıyla tepside çıkarıp tamamen soğumaya bırakın. İçini hazırlamak için yerfıstığı ezmesini ve tuzsuz tereyağı bir kaba alın. Yüksek hızda mikserle karıştırın. Mikserin hızını düşürün ve karışımın içine pudraşekerini ekleyin. Biraz tuz serpip yüksek hızda 3 dakika karıştırın. Kurabiyeleri bir araya getirmek için bir kurabiyenin tabanına hazırladığınız ara malzemesini sürün ve diğer kurabiyeye birleştirin. Bu işlemi diğer kurabiyeler için de uygulayın. Hava geçirmeyen bir kaptaki 3 gün buzdolabında saklanabilir. Servis yapmadan önce oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.