



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YER FISTIKLI UN KURABİYESİ

1 pakrt tereyağı
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı iri dövülmüş yer fıstığı
Alabildiği kadar un

Yumuşak tereyağı, yoğurt, yumurta ve şeker parmak uçlarıyla karıştırılır. Üzerine kabartma tozu, vanilya ve azar azar un ekleyerek yoğrulur. Ele yapışmayan bir kıvam alınca fıstık atılır ve karıştırılır. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında açık pembe renk alana kadar pişirilir.