



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YERFISTIKLI KURABİYELER

Malzeme:

3,5 su bardağı Bizim Mutfak Un
4 çay bardağı Bizim Mutfak Kakao
1,5 çay kaşığı Bizim Mutfak Kabartma Tozu
1/2 çay kaşığı Tuz
20 gr Teremyağ
1 çay bardağı Bizim Mısırozü Yağı
4 çorba kaşığı toz şeker
4 çorba kaşığı esmer şeker
1 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 çay kaşığı Bizim Mutfak Vanilya
170 gr yerfıstığı ezmesi
125 gr Teremyağ
1,5 su bardağı Bizim Mutfak Pudra Şekeri
Bir tutam Tuz

Un, kakao, kabartma tozu ve tuzu çukur bir kasede harmanlayın. Ayrı bir kaba Teremyağ, sıvıyağ ve esmer şeker ekleyin ve mikser yardımıyla birkaç dakika çırpın. Yumurtaları ekleyip 2 dakika daha karıştırın. Daha önceden hazırladığınız unlu karışımın yarısını süt ve vanilyayı ekleyin. Biraz daha karıştırdıktan sonra unlu karışımın geri kalan kısmını ekleyin. Karışımı çorba kaşığı dolusu parçalar olarak fırın tepsisine aralıklı olarak yayın. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 12-15 dakika kadar pişirin. Fırından alın, ılınmaya bırakın. Kurabiyeleri spatula yardımıyla tepsideen çıkartıp tamamen soğumaya bırakın. İç malzemesini hazırlamak için yer fıstığı ezmesi ile Teremyağı çukur bir kaba alın. Yüksek hızda mikserle karıştırın. Mikserin hızını düşürün ve karışımın içine pudra şeker ilave edin. Biraz tuz serpip yüksek hızda 3 dakika daha karıştırın. Kurabiyeleri bir araya getirmek için bir kurabiyein tabanına hazırladığınız iç malzemeyi sürün ve diğer kurabiyeyle birleştirin. Bu işlemi diğer kurabiyeler için de uygulayın. Servis yapın. (18 adet)