



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFİSTİKLİ UN KURABİYESİ

2,5 su bardağı un
250 gr. margarin
7 çorba kaşığı pudra şekeri
50 gr. antep fıstığı içi

5 çorba kaşığı pudraşekeri ve margarini bir kaba alıp karıştıralım. Unu ekleyip yoğuralım. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elimizle yuvarlayalım. Hamur parçalarını yağlanmış fırın tepsisine aralıklı dizelim. Ortalarına birer antepfıstığı batıralım. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirelim. Kurabiyelerin üzerine kalan pudraşekeri serpiştirip servis yapalım.

