



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFİSTİĞİ EZMESİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

200 gram çiğ antepfıstığı (kabukları ayıklanmış)
1 paket krema
2 yemek kaşığı bal
1-2 yemek kaşığı sıvı yağ (daha pürüzsüz bir kıvam için)

Çiğ antepfıstıklarını daha yoğun bir lezzet için önceden ısınmış 180 derece fırında 5-6 dakika kadar hafifçe kavurun. Kavurma işlemi, ezmenin tadını ve rengini güzelleştirir. Hafifçe kavurduğunuz fıstıkları mutfak robotuna alın. İlk olarak düşük devirde çekmeye başlayın. Fıstıklar önce un kıvamına gelecek, devam ettikçe yağlarını salacak ve kıvam almaya başlayacaktır. Fıstıklar krema kıvamına gelmeye başlayınca, bal veya toz şeker ekleyin. Daha akıcı bir kıvam isterseniz, 1-2 yemek kaşığı sıvı yağ ekleyebilirsiniz. Ezme istediğiniz kıvama gelene kadar krema ekleyerek robotu çalıştırmaya devam edin. Antepfıstığı ezmesini temiz bir cam kavanoza alın. Buzdolabında saklayarak 2 hafta boyunca tazeliğini koruyabilirsiniz.

