



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFISTIĞI EZMESİ

Tuğrul Şavkar

600 gr. antepfıstığı
500 gr. pudraşekeri (4 su bardağı)
125 ml. su

Antepfıstıklarını kaynar suda birkaç dakika haşlayarak kabuklarını ayıklayın. Ayıklanmış antepfıstıklarını bir bez arasında kurularak robottan geçirip, toz haline getirin. Bir karıştırma kabına koyarak üzerlerine pudraşekerini ve suyu ekleyin. Elinizle yoğurarak şekeri fıstık tozuna yedin. Yoğurmayı sürdürüp şekeri fıstığın içinde ezerek eritin. Tümünü alabilecek bir tepsiye, hazırladığınız macun kıvamındaki fıstık ezmesini bir parmak, kalınlığında düzgün bir biçimde yayın. 1 saat serin bir yerde dinlendirip, 1 cm. x 4 cm.'lik dikdörtgen parçalar halinde keserek servis yapın.