



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFISTIĞI KURABIYESİ

500 gram antepfıstığı
200 gram günlük tereyağı
250 gram pudra şekeri

Hazırlanışı:

500 gram antepfıstığı iç kabuğundan soyulur.

Çok hafif fırında kurutulur.

Mermer havanda dövülür.

Benmaride eritilmiş tereyağı, ayranından ayrılır, içine pudra şekeri ilâve edilir ve köpürünceye dek karıştırılır.

Bu köpürmüş yağ-şeker karmasına dövülmüş ve irmik haline gelmiş antepfıstığı yavaş yavaş yedirilir.

İstediğiniz büyüklük ve şekilde yoğurulur ve hafif ısıllı fırında 15-20 dakika kızarmayacak şekilde pişirilir ve soğuk olarak servis edilir.