



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANTEPFISTIKLI KREM ŞANTİLİ KURABIYE

2 su bardağı nişasta
1 çay bardağı un
250 gr margarin
1 su bardağı kremşanti
1 su bardağı çekilmiş antepfıstığı
1 su bardağı bütün antepfıstığı

Malzemelerimizi yumuşak sana yağına nişastayı kremşantiyi ve toz Antep fıstığını ekleyip güzelce yoğuruyoruz küçük toplar halinde yağlı tepsiye diziyoruz ortalarına bütün antepfıstığını batırıyoruz ve 175 derece fırında 15 dk. pişiriyoruz.

