



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANTEPFISTIKLI KURABIYE

1 paket Pakmaya antepfıstıklı Puding
100 g yumuřak margarin
1/2 çay bardağı (50 ml) sıvı yağ
1/2 çay bardađı (30 g) Pakmaya Pudra řekeri
1 yumurta
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 paket Pakmaya řekerli Vanilin
1/2 su bardağı (45 g) Pakmaya Mısır Nişastası
2-2,5 su bardađı (200-250 g) un
1/2 çay bardağı (15 g) toz Antep Fıstığı

Margarin, sıvı yağ, pudra şekeri, yumurta, toz Antep Fıstığı ve toz Antep Fıstıklı Pudingi bir kaba koyun, şekeri eritecek şekilde ezerek karıştırın.

zerine mısır nişastası, un, hamur kabartma tozu ve şekerli vanilini ilave edin.

Ele yapıřmayan yumuřak bir hamur haline getirin.

Bu hamurdan ceviz byklnde parçalar alıp, elde yuvarlayın ve fırın tepsisine dizin.

175 C'deki fırında 15-25 dakika süre ile pişirin.

