



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ANTEPFİSTIKLI KURABIYE

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

75 gr antepfıstığı içi  
100 gr tereyağı  
160 gr pudra şekeri  
225 gr un  
2 yemek kaşığı pirinç unu  
2 yemek kaşığı mısır unu  
90 gr ince çekilmiş badem  
55 gr pudra şekeri

Fırını 160 derecede ısıtın. Antep fıstıklarını yağlı kağıt konmuş tepsiye alın. Sıcak fırında 3-4 dakika bekletin. 25 gr unu ayırıp kalanını iri parçalar olacak şekilde kırın. Tereyağı ve 160 gr pudra şekerini büyük bir kaba alıp mikserle krema kıvamında çırpın. Un, pirinç unu, mısır unu, ince çekilmiş badem ve iri kırılmış Antep fıstıklarını ekleyip yoğurun. Hamurdan yarım mandalina büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Üst kısmı tepe olacak şekilde hamura şekil verin. Tüm malzemeyi bu şekilde hazırlayın. Yağlı kağıt konmuş fırın tepsisine dizin. Üzerlerine bütün Antep fıstıklarını birer tane olacak şekilde batırın. 160 derecede ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin. Fırını kapatıp tepsiyi fırından alın ve kurabiyeleri tepside 5 dakika bekletin. Ilık servis yapın.

