



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFISTIKLI KURABIYE

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

1 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
2 su bardağı un
1 su bardağı toz antepfıstığı
100 gr tereyağı
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Üzeri için;
File antepfıstığı

Toz şeker ve yumurtayı iyice çırpın. Diğer malzemeleri de ekleyip yoğurun. Kurabiye hamurunu buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Fırın tepsisini yağlayın ve hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle hafifçe bastırın. Kurabiye hamurlarını fırın tepsisine dizin ve üzerlerini Antep fıstığı ile süsleyin. Kurabiyeleri önceden ısıtılmış 170 derece fırında 30 dakika pişirin. Soğumasını bekledikten sonra servis yapın.