



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANTEPFISTIKLI KURABIYE

- 3 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 adet yumurta
- 125 gram margarin (yumuşak)
- 1.5 çay bardağı toz şeker
- 1 paket vanilya
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yemek kaşığı fıstık ezmesi (iç malzemesi)
- 1 yemek kaşığı antep fıstığı

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp ince bir elekten eleyin. Yumurta, margarin, şeker ve şekerli vanilini mikser ile şeker eriyene kadar çırpın, daha sonra yoğurt ve un karışımını ilave edip yumuşak bir hamur elde edene kadar mikserin yüksek hızında karıştırmaya devam edin. (ilk başta küçük parçalar halinde olacaklar ama karıştırdıkça özleşiyorlar) hamuru un serpili bir zemine alıp yoğurun ve 0,5 cm kalınlığında dört köşe olacak şekilde merdane ile açın, fıstık ezmesi ve fıstığı karıştırıp macun yapın. Bunu hamura şeritler halinde sürün. (ben macunu miktarını arttırdım.) sürdükten sonra sıkıca sarıp rulo yapın. Buzdolabında 3 saat dinlendirip 0,5 cm kalınlığında dilimleyin. Yağlı kağıt serili tepsiye aralıklı olarak dizin. Önceden ısıtılmış 160C fırında 10-15 dakika pişirin. Fırından alınca tepside çıkarılmadan soğutun.