



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFİSTİKLİ TATLI

400 gr un
1 paket instand maya
250 gr margarin
1 tane yumurta
1 paket vanilya
içi için 150 gr antep fıstığı
şerbet için 3 yemek kaşığı şeker
3 yemek kaşığı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Unu derin bir kaba eleyin, mayayı ekleyip kaşık ile karıştırın. Eritilmiş margarin, yumurta ve şekerli vanilini ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp mayalanması için ılık ortamda 30 dakika bekletin.

Öğütülmüş antepfıstığı, toz şeker ve sütü karıştırın.

Mayalanmış hamuru hafif unlanmış tezgaha alıp kısa bir süre yoğurun. Hamuru ikiye bölüp her bir parçayı merdane ile 2-3 mm kalınlığında açın. Üzerlerine Antep fıstıklı karışımı ince olarak yayın. Rulo şeklinde sarıp bıçak yardımı ile 2-3 cm genişliğinde dilimleyin. Kestiğiniz hamurları yağlanmış fırın tepsisine aralıklı sıralayın. 20 dakika bekletip pişirin.
