



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇIKIN

Malzemeler 24 adet:

2 adet yumurta

1 su bardağı pudraşekeri

1 paket oda sıcaklığında margarin

2 paket buğday nişastası

1 su bardağı un

1 paket vanilya

Yanm paket kabartma tozu

1 çorba kaşığı kakao

1 kase dövülmüş antepfıstığı

Margarin, pudraşekeri ve yumurtayı derin bir kaptaki karıştırın. Nişasta, vanilya, un ve kabartma tozunu ekleyin. Malzemeyi yoğurun. Hamurdan limon büyüklüğünde bir parça ayırın. Kalan hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparıp, içli köfte gibi parmağınızla bastırarak içini oyun. İçlerine dövülmüş antepfıstığı doldurun. Tüm malzemeyi bu şekilde bitirin. Ardından, ayırdığınız hamura kakao ekleyin. Kakaolu hamurdan da küçük parçalar koparıp, elinizde uzunlamasına yuvarlayın. Fıstıklı çıkınları kakaolu şeritlerle bağlayın (fiyonk şekli de verebilirsiniz). 170 derece fırında, hamur pembeleşene kadar pişirin.