



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FISTIK EZMELİ KURABIYE

<https://unkurabiyesitarifleri.com>

- 1 su bardağı tereyağı
- 2 yemek kaşığı yer fıstığı ezmesi
- 1 su bardağı pudra şekeri
- 50 gr mısır unu
- 2 su bardağı buğday unu
- 1 su bardağı tuzsuz yer fıstığı

Tereyağı ve yer fıstığı ezmesini bir kasede çırpın  
Üzerine pudra şekeri, mısır unu ve sade unu ilave edin  
Karışımı avuç içlerinizi kullanarak 25 adet küçük top şeklinde yuvarlayın ve yağlı tepsiye dizin  
Parmak uçlarınızla kurabiyeleri yayın  
Birkaç adet yer fıstığını kurabiyelerin üzerine dizin  
Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirin



unkurabiyesitarifleri.com