



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FISTIK EZMELİ KURABIYE

Kurabiye hamuru için:

2 Su Bardağı Buğday Unu (200g)

2 Çay Kaşığı Pakmaya Hamur Kabartma Tozu

1 Yumurta

8 Yemek Kaşığı Tereyağı (130g) (Oda Sıcaklığında)

Esmer Şeker (200g)

½ Paket Pakmaya Şekerli Vanilin (2.5g)

Fıstık Ezmesi (250 g)

Süsleme için:

Bir Çay Bardağı İri Dövülmüş Yer Fıstığı

Fırınınızı önceden 170 °C'ye ayarlayın ve ısıtın.

Bir karıştırma kabında şeker ve tereyağını mikser uçları yardımıyla krem kıvamına gelene kadar çırpın. Yumurta, Şekerli Vanilin ve Hamur Kabartma Tozunu ilave ederek bir spatula yardımıyla karıştırın ve 3-4 dakika yoğurun.

Karışıma en son olarak Fıstık Ezmesini ekleyin ve 2 dakika daha yoğurmaya devam edin.

12 Adet hafifi yassı top şeklini verip, aralarında 1-2 cm mesafe bırakarak, pişirme kağıdı serili tepsiye dizin. Dilerseniz çatalla bastırarak şekil verebilirsiniz.

İsteğinize göre üzerine bir tutam iri dövülmüş fıstık serpebilirsiniz.

Önceden 170 °C ısıtılmış fırında, 12-15 dakika pişirin.

Fırından çıktığında tel üzerinde bir süre bekletip tek başına servis edebilirsiniz.

