



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FISTIK EZMELİ KURABIYE

<https://www.milliyet.com.tr>

1 tane yumurta  
100-120 gram tereyağı  
1 su bardağı kadar şeker  
3 yemek kaşığı şeker  
2 su bardağı un  
Kabartma tozu

Yumurta, oda sıcaklığında bekletilmiş tereyağı, fıstık ezmesi ve şekeri tek renk olana kadar mikserle çırpın. Unu azar azar ekleyerek yumuşak, ele yapışmayacak bir hamur elde edin ve sonra da kabarma tozunu ekleyin. Avuç içinize istediğiniz boyutta toplar halinde alıp hafifçe bastırıp yassılaştırın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serip kurabiyeleri yerleştirin. Öncede ısıtılmış 180 derecelik fırında 15 dakika kadar pişirin.

