



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIK EZMELİ KURABIYE

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

1 su bardağı şeker
1 su bardağı fıstık ezmesi
1 adet büyük yumurta

Fırını 190°C'ye önceden ısıtın. Kurabiye tepsisini yağlayın ya da üzerine yağlı kağıt serin ve kenara koyun. Orta boy bir kaptaki şeker, fıstık ezmesi ve yumurtayı birleştirip, iyice karışana kadar karıştırın.

Karışımdan ellerinizle ceviz büyüklüğünde (yaklaşık 2,5 cm) toplar yapın. Hazırladığınız kurabiye tepsisine 5 cm aralıklarla dizin.

Hafifçe yağlanmış ve şekere batırılmış bir bardağın altıyla her bir kurabiye topunu bastırarak düzleştirin.

Dilerseniz kurabiyelerin üzerini bir çatal yardımı ile şekillendirebilirsiniz.

Kurabiyeleri yaklaşık 9 dakika pişirin; kenarları sertleşip altları hafifçe kızarana kadar fırında tutun.

Fırından çıkardıktan sonra kurabiyeleri tepside birkaç dakika bekletin, ardından tamamen soğumaları için tel ızgaraya alın.