



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIK EZMELİ KURABIYE

Arman Kırım

Özgün ismi Peanut Butter Cookie (okunuşu, piğnat batır kuki) olan çok meşhur bir Amerikan kurabiyesi. ABD'de üretilen yer fıstıklarının yarısı fıstık ezmesi üretiminde kullanılıyor. İlk kurabiye tarifi 1920'li yıllarda yayınlanmış ve o ilk tarifte hamur toplarının çatalla bastırılarak düzleştirilmesi önerilmiş. O gün bugündür geleneksel Amerikan fıstık ezmesi kurabiyelerinde çatal ucu izleri bulunuyor. Ben tarifimde, zincir marketlerde satılan Peter Pan marka fıstık ezmesi kullandım. Kutu üzerinde Crunchy ibaresi yazan ezmeler kırık fıstık içerdiğinden, kurabiyeleri daha da güzelleştiriyor. Tarifte vermiyorum ama isterseniz içine bir miktar çikolata parçaları koyabilirsiniz.

1.5 bardak (su bardağı veya Nescafe fincanı) un
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1/2 bardak oda sıcaklığında tereyağı
1 bardak fıstık ezmesi
1/2 bardak beyaz toz şeker
1/2 bardak esmer toz şeker
1 paket toz vanilya
1 yumurta

1. Fırını önceden 180 derece ısıya getirin.
2. Un, tuz, kabartma tozu ve vanilyayı bir kâsenin içine süzgeçten eleyin. Kenara alın.
3. Bir başka büyükçe kâsenin içine tereyağı, fıstık ezmesi, beyaz ve esmer şekerleri koyun, elektrikli mikserin orta devrinde karışım krema haline gelene dek karıştırın. Bir yumurta ekleyin ve çırparak karışıma yedirin.
4. Unlu karışımı tereyağı karışıma boşaltın ve dikkatlice çırparak homojen bir hamur elde edin.
5. İki tane fırın tepsisinin içine yağlı kâğıt serin. Hamurlardan bir çorba kaşığı kadar alıp avucunuzda yuvarlayarak 2.5 santim çapmda (ceviz büyüklüğünde) toplar yapın ve topları birbirleriyle arasında 7 santim kalacak şekilde tepsideki kâğıt üzerine yerleştirin.
6. Bir tabağa bir tatlı kaşığı şeker koyun. Bir çatalı (yapışmasın diye) önce toz şekere batırıp sonra hamur toplarına bastırarak hamurları düzleştirin. Çatalla artı şekli verebilirsiniz.
7. Fırında 12 dakika kadar pişirin.

[ML® Fıstık Ezmesi Videosu](#)