



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIK EZMELİ VE BİSKÜVİLİ KURABIYE

3 paket fındıklı bisküvi
50 gr margarin
1/2 su bardağı fıstık ezmesi
2 yemek kaşığı kakao
Yarım paket vanilya
1 çay bardağı damla çikolata
3/4 çay bardağı toz şeker
Yarım çay bardağı süt

Fındıklı bisküvileri mutfak robotunda un haline getirip derin bir kaba alın. Üzerine eritilmiş margarini, fıstık ezmesi, kakao, şeker, vanilya, damla çikolata ve sütü ilave edip iyice karıştırın. Tepsiyeye yağlı kağıt serin. Kaşık yardımıyla hazırladığınız harçtan alıp tepsiye aralıklı olarak yerleştirin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin. Soğuduktan sonra tepside alıp servis yapın.