



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI BİSKÜVİ

Yarım paket margarin
1 ay bardağı yer fıstığı
1 adet yumurta
1,5 çay bardağı pudra şekeri
1 ay kaşığı kabartma tozu
1 paket vanilya
Yeteri kadar un

Kavrulmamış yer fıstığı blenderden geçirerek toz haline getirilir. Yumuşak margarin, şeker ve yumurta parmak uçlarıyla iyice karıştırılır. Üzerine vanilya, un, kabartma tozu eklenir. Ele yapışmayan bir hamur yapılır. Sonra hamur merdaneyle yarım santim kalınlığında açılır. Bisküvi kalıbıyla kesilir. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında pembe renkte pişirilir.

[ML® Fıstıklı Bisküvi için tıklayın](#)