



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FISTIKLI KOKO

2 su bardağı un  
1 çorba kaşığı toz fındık  
1 adet yumurta  
100 gr. margarin  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
1 su bardağı pudra şekeri  
Fıstıklı harç için:  
1 su bardağı yeşil toz fıstık  
1 su bardağı toz fındık  
1 su bardağı pudra şekeri  
2 adet yumurta

Karıştırma kabına iyice yumuşamış margarini alıyoruz. Biraz karıştırdıktan sonra üzerine yumurtaları tekrar tekrar kırıyoruz. Unu, toz fındığı, kabartma tozunu, pudra şekerini de katıp, karıştırıp, hamurumuzu hazırlıyoruz. Kulak memesi kıvamından biraz daha sert olmalı. İstedığımız kalıplara elimizle paylaştırıp yerleştiriyoruz ve fırın tepsisine yerleştiriyoruz.

**FISTIK HARCININ HAZIRLANIŞI.** Bir kaba toz yeşil fıstığı, toz fındığı, pudra şekerini koyup karıştırdıktan sonra, yumurtanın akını ekleyip tekrar karıştırıyoruz. Şanti torbasına tırtıklı uç takıp, fıstıklı harcı içine dolduruyoruz ve kalıpların içindeki hamura desenli olarak sıkıyoruz. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 15- 20 dk. pişiriyoruz. Fırından aldıktan sonra ilk sıcaklığı çıkınca kalıplarından çıkartıp, servis tabağına dizerek servis yapıyoruz.

---