



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI KURABIYE

500 gr. un
150 gr. pudra şekeri
2 yumurta
250 gr. margarin
100 gr. kuşüzümü
1 çay bardağı dövülmüş antepfıstığı
2 çorba kaşığı hindistancevizi rendesi.

antepfıstığı dışındaki tüm malzemeler, yoğrulur, yalnız yumurtanın birini sarısı sonra üzerine sürmek üzere ayrılır. Hamur yoğrulduktan sonra silindir şekli verilir. Silindirin üzeri çatal ile çizilir, sonra bıçakla vev olarak kesilir. Parçaların üzerine yumurta sarısı sürülür, antepfıstığı serpilir. Çok kızgın (220 derece) fırında pişirilir. (Fırın önceden ısıtılmalıdır.)