



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI KURABIYE

Malzeme:

125 gr Teremyağ Ballı
125 gr Bizim Mutfak Pudra Şekeri
2 adet yumurta
130 gr Bizim Mutfak Un
100 gr mısır unu
1/2 çay bardağı yer fıstığı
1 paket Bizim Mutfak Vanilya

Oda sıcaklığında yumuşatılmış teremyağ ballıyı elenmiş pudraşekeri ile krema kıvamına gelene dek çırpın. Yumurta sarıları ve vanilyayı ekleyin. Elenmiş un, mısır unu ve ince çekilmiş yer fıstığını ilave ederek yoğurun ve yarım saat buzdolabında dinlendirin. Dinlenen hamuru unlanmış zemin üzerinde merdane ile yarım santim kalınlığında açıp, çiçek kalıpla kestikten sonra yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 15 dakika kadar pişirip tepsiyi ızgara tel üzerinde soğumaya bırakın. Mavi şeker hamurunu pudraşekeri serpilmiş zeminde açın ve aynı kalıp ile keserek soğuyan kurabiyelerin üzerine fırça ile su sürüp hamuru yerleştirin. Pembe hamurdan minik güller yaparak, alt kısmını hafifçe ıslatıp mavi hamurun orta kısmına yapıştırın ve kurumaya bırakın.