



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI KURABIYE

Hamur:

2 adet yumurta

250 gr. elenmiş pudra şekeri

40 gr. toz anason

30 ml. limon suyu

300 gr. un

Harç:

60 gr. antepfıstığı

30 gr. kuru yaban mersini

300 gr. beyaz kuvertür

150 ml. krema

60 gr. yumuşak tereyağı

30 gr. fıstık ezmesi

Yumurtaları pudra şekeri ile 6-8 dakika çırpın. Son dakikasında limon suyu ve anasonu ekleyin. Unu katıp dikkatlice karıştırın. Hamuru folyoya sarıp bir gece buzdolabında bekletin. Hamuru ikiye bölün, her iki parçayı da unlu tezgahta 36x21 cm. büyüklüğünde açın, kenarlarını düzleştirin. Tırtıllı merdane ile üzerinden geçin hamurlardan 28'er adet 5x5 cm. büyüklüğünde parçalar kesin. Yan yana yağlı kağıt serili tepsiye yerleştirin, serin bir yerde 6 saat kurumaya bırakın. 180° C'de ısıtılmış fırının ikinci rafında hamurları kenarları açık kahverengi oluncaya kadar 12-15 dakika pişirin. Pasta ızgarasında soğumaya bırakın. antepfıstığını küçük kıyın, yaban mersinini ince doğrayın. Kuvertürü benmaride eritin. Kremayı bir taşım kaynatıp kuvertürle karıştırın. Sertleşmeyecek kadar soğumaya bırakın. Tereyağını köpük oluncaya kadar çırpın. Fıstık ezmesi, yaban mersini ve fıstıkların 2/3 ile kuvertüre ekleyin, 45 dakika buzdolabında bekletin. Sonra ucu olmayan sıkma torbasına doldurun. Keklerin yarısını, tırtıllı kısmı alta gelecek şekilde tezgaha yayın, üzerlerine ceviz büyüklüğünde kuvertür karışımından sıkın. Tırtıllı kısımları üstte kalacak şekilde kalan keklerle kapatıp hafifçe bastırın, kalan fıstığı serpiştirin. 1 saat buzdolabında bekletin. Aralarına kağıt serip bisküvi kutusunda, serin ve kuru ortamda 10 gün saklayın.