



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BASİT KURABIYE

Ela ÖZBİRECİKLİ

450 gr. margarin

450 gr. toz şeker

600 gr. un

400 gr. ince irmik

50 gr. antepfıstığı

Önce yağla şeker derin bir kaptaki köpük haline getirilene kadar iyice yoğrulur, un ve irmik az az ilave edilerek yoğurularak hamur elde edilir. Hazırlanan hamur bir tezgahda daire şeklinde kıvrılır. Birleşim yerlerine birer tane fıstık konular ve yağlanmamış tepsiye dizilir. Tepsiler orta hararetili fırına sürülür ve kurabiyeler üzerleri beyaz kalacak şekilde pişirilir.

Not: İstenirse, kurabiyenin hamuruna, çekilmiş çam fıstığı katılabilir.