



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKUMLU ANTEP FISTIKLI KURABIYE

Selin Kutucular

- 1 Paket Krema
- 125 Gr. Tereyağı (Oda sıcaklığında)
- 1 Su Bardağı Antep Fıstığı Rendesini
- 1 Çay Kaşığı Kabartma Tozu
- 2 Su Bardağı Un
- 150 Gr. Çifte kavrulmuş lokum
- 1 Çorba Kaşığı Pudra Şekeri

Kremayı, tereyağını, Antepfıstığı rendesini ve kabartma tozunu bir kaba alalım. Bu malzemelere yavaş yavaş unu ekleyelim ve yoğuralım.

Tüm malzemeler iyice özdeş olunca ve hamurumuz da elimize yapışmayacak kıvama gelince yoğurma işlemini sonlandıralım.

Hamurumuzdan ceviz büyüklüğünde bir parça koparalım. Avucumuzda bastırarak inceltelim.

İncelttiğimiz hamur parçasının içine yarım lokum koyalım ve hamurumuzu yuvarlayalım. Yağlı kağıt serdiğimiz tepsimize koyalım.

Hamurumuz bitene kadar bu işlemi sürdürüelim.

Kurabiyelerimizi 175 derecede ısıtılmış fırında 15 dakika pişirelim.

Fırından çıkar çıkmaz üstüne pudra şekeri serpelim.