



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NİŞAN KURABIYESİ (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

500 Gr Kuyruk Yağı  
1 Adet Yumurta  
500 Gr İç Yağı  
125 Gr Margarin  
500 Gr Sıvı Yağ  
500 Gr Küp Şeker  
Aldığı Kadar Un  
200 Gr Kabukları Soyulmuş Fıstık

Kesme şekerle su ilavesi yapılır.

Diğer taraftan kuyruk yağı, içyağı ayrı ayrı eritilip süzülür ve sıvı yağ, margarin ilave edilerek hepsi karıştırılır.

Daha sonra soğuyan şerbet, yağ karışımına ilave edilerek rengi beyazlaşana kadar elle karıştırılır.

Elde edilen yağ ve şerbet karışımına kabartma tozu yumurta ve un ilave edilerek yumuşak bir hamur elde edilene kadar yoğrulur.

Hazırlanan hamurdan avuç büyüklüğünde parçalar alınır elde sıkıştırılır, kurabiye şekli verilir.

Tepsiye dizilen kurabiyelerin üzerine kabukları soyulmuş fıstıklarla süslenir. 200 derece önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişirilerek servis edilir.

