



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTA KURABIYE

- 1 adet yumurta
- 1/2 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı un
- 100 gr margarin
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 3 yemek kaşığı ezilmiş antep fıstığı

İlk olarak yumurta ve şekerleri iyice çırpıyoruz ardından eritilmiş margarini ekleyerek tekrar karıştırın. Un kabartma tozu vanilya ve son olarak antep fıstığını ekleyerek koyu bir kek hamuru kıvamına getirin Yağlı kağıt serilmiş tepsiye bir çay kaşığı dolusu hamuru başka bir kaşık yardımıyla dökün. Çok yayılan bir kurabiye olduğu için biraz aralıklı dökün ama.Sonra yayılıp birleşmesinler. Önceden 175 derecede ısıtılmış fırında 7-8 dakika pişirin.

