



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞAMBU KURABİYESİ

1 paket pür tereyağı
1 su bardağı çekilmiş Antep fıstığı
1 su bardağı toz şeker
1 adet yumurta
1 su bardağı pirinç unu
Az tuz
1 çay kaşığı kabartma tozu
Yeteri kadar un

Tereğı, yumurta ve pudra şekeri yoğurma kabına atılır. Tel çırpıcıyla neredeyse köpürene kadar çırpılır. Üzerine çekilmiş fıstık eklenir. İyice bütünleşene kadar karıştırılır. Pirinç unu, kabartma tozu ve tuz ilave edilir. Son olarak toplanana kadar un ilave ederek yoğrulur. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır. Tam ortasına serçe parmak batırılarak oyuk yapılır. Tepsiyeye dizilir. 190 derece sıcak fırına sürülür. Yaklaşık 12 dakika pişirilir.