



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YER FISTIKLI KURABİYELER

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

- 1 - 1,5 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 50 g oda sıcaklığında tereyağı
- 100 g fıstık kreması
- 3 - 4 yemek kaşığı esmer şeker
- 1 yumurta
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Kaplama:

- Yaklaşık 10 adet yer fıstığı
- 80 g bitter çikolata

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Tereyağı, fıstık kreması, esmer şeker, yumurta ve şekerli vanilini bir çırpma kabına alın. Mikserin çırpıcı uçları ile yüksek devirde 2-3 dakika çırpın. Üzerine hazırladığınız un karışımını ilave edin ve iyice yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizle yuvarlayın, üzerlerine hafif bastırıp fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Fıstıkları ortadan ikiye bölün. Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Kurabiyelerin yarısını çikolataya batırıp tel ızgara üzerine alın. Çikolatalı kısımların üzerine fıstık batırın. Donuncaya kadar bekletip servis yapın.

