



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YERFISTIĞI EZMESİ

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

500 g tuzsuz yer fıstığı
Yarım su bardağı pekmez
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tutam tuz
1 tatlı kaşığı vanilya özütü

Fıstıkların kabuklarını soyun. Bir tavaya koyup yaklaşık 5-6 dakika kavurun. Az kavrulmuş fıstıkları püre kıvamına gelinceye kadar robottan geçirin. Kalan malzemeyi ilave edip tekrar karıştırın. Fıstık ezmenizi temiz bir kavanoza alarak oda sıcaklığında saklayabilirsiniz.

