

Antep Fistikli Beze Kurabiye

Malzemeler

1 yumurta aki

Yarım su b. pudra sekeri

1 paket vanilya

1,5 su b. Antep fistigi

Yapilisi

Yumurta aki, vanilya ve pudra sekerini 6-7 dk. cirpin. Yumurta aklari beyazlasip kopuk kopuk olmalı. Ince cekilmis Antep fistigini da ekleyip kasikla karistirin. Elinizi hafifce islatip tatli kasigiyla parcalar alip elinizle cabucak yuvarlayin ve yagli kagit serilmis tepsiye dizin.,

Onceden isitilmis 165 derece firinda yaklasik 20-25 dk. pisirin. Kurabiyeniz pistiginde tepsideen kaldiramiyorsaniz yagli kagitla tepsinin arasina cok az su dokun. Bir sure sonra rahatca kalkacaktır.