

## Antep Fistikli Browni Kurabiye

### Malzemeler

1 paket oda sicakliginda margarin (250 gram)

2 yumurta

Bir cay b. sivi yag

2 kahve fincani toz seker

6 yemek k. toz Antep fistigi

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

Alabildigi kadar un

Serbeti icin;

1,5 su b.sut

1,5 su b. toz seker

Uzeri icin;

Toz Antep fistigi

### Yapilisi

Yogurma kabinin icine un disindaki tum malzemeyi koyup yogurmaya baslayin.

Ele yapismayacak bir hamur elde edinceye kadar unu azar azar ekleyerek yogurun.

Hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar koparip elinizde yuvarlayin ve yagli kagit serilmis firin tepsisine yerlestirin.

170 derecede catlayana kadar pisirin.

Kurabiyeler firinda piserken ayri bir kabin icinde toz seker ile sutu bir catal yardimiyla cirpmaya baslayin. Toz seker tamamen eriyinceye kadar cirpin.

Firindan cikan sicak kurabiyeleri soguk serbetin icine daldirip 3-4 saniye bekletin ve buyukce bir tepsiye dizin.

Bu islemi tum kurabiyeler bitene kadar, kurabiyeler sogumadan yapin. Eger sekerli sutunuz artarsa kurabiyelerin uzerine dokun.

Uzerlerini toz Antep fistigi ile susleyip servis yapin.