

Antep Fistikli Kurabiye

Malzemeler

150 gr tereyagi
3 corba kasigi pudra sekeri
1 su bardagi dovulmus antepfistigi
1 paket kabartma tozu
3 kahve fincani un
1 paket vanilya
1 yumurta sarisi

Yapilisi

Tereyagini benmari usulu eritin. Bir kaba pudra sekeri ve tereyagini koyarak cirpiniz. Icine sirayla un, antep fistigi, yumurta sarisi, vanilya ve kabartma tozunu ekleyerek lyice malzemelerin birbirine karismasi gerekir. lyice hamur yogrulduktan sonra yuvarlak sekiller vererek yagli kagit serdiginiz tepsiye diziniz. Istege gore farkli sekillerde vermeniz mumkundur. Daha sonra onceden isittigini 180 derecelik firinda 20 dk falan surede alt ust seklinde ayarlayarak pisirin. Istege gore uzerine dovulmus cevizde serpebilirsiniz.