

# Fıstıklık Kurabiye

Toplam 30 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 16 dk

10 kişilik

Kolay

~122 kcal

Açılış 1/10

Kilis fıstıklık kurabiye, irmiği Antep fıstığı ve tereyağıyla öğürarak gevrek, kokulu ve çayla bir kurabiye yapar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı irmik
- 1 su bardağı un
- 0.5 su bardağı Antep fıstığı
- 80 gr Tereyağı
- 0.5 su bardağı Şeker

## Yapılış

1. İrmik, un, fıstık tereyağı ve şekeri yoğurup hamur hazırlayın.
2. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın.
3. Kurabiyeleri yağlı kâğıt üzerine aralıklı olarak dizin.
4. Önceden 180°C ısıtılmış fırında 16 dakika pişirin.
5. İyice soğutup ardından servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru kısıtlı olarak kurabiyenin çatlamadan pişmesine yardımcı olur.

### SERVİS ÖNERİSİ

Oda sıcaklığında servis edin, yanında çay ya da kahve sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş