

# 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 yoğurarak 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. Antep fıstığını çekip kurabiye üstü için biraz ayırın.
2. İrmik, un, yağ ve şekeri yoğurarak yumuşak hamur hazırlayın.
3. Hamuru 10 dakika dinlendirin, irmik nemi çeksin.
4. Kurabiyeleri ceviz büyüklüğünde şekillendirip fırına bulayın yüzeyleri çatlamasın.
5. 180°C fırında 16 dakika, altları hafif kızarana kadar pişirin.
6. Tepside 10 dakika bekletip irmikli kurabiyeyi kaldırın.

### PÜF NOKTASI

Hamuru kısıtlı dinlendirmek kurabiyenin çatlamadan pişmesine yardımcı olur.

### SERVİS ÖNERİSİ

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

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş