



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler  Mutluluklar Diler

FISTIKLI KARA BACI



1 paket tereyağı (250 gr)
1 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı Antep fıstığı
1  ay bardağı pudra  ekeri
2  orba kaşığı kakao
1  ay kaşığı tarçın
1  ay kaşığı karbonat
1 tutam tuz
Alabildiğı kadar un
 erbeti için:
3,5 su bardağı  eker
3,5 su bardağı su
Yarım limonun suyu
 zeri için:
45 adet bütün Antep fıstığı

- #  nce  erbet hazırlanır; su  eker bir tencereye konur. Kaynamaya başlayınca limon katılır, 5 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır.
- # Yo urma kabına erimiş, ılımi  tereyağı, süt, pudra  ekeri ve yumurta konur, iyice çırpılır.
- #  zerine tarçın, kakao, tuz, karbonat ve ele yapı mayan kıvam alana kadar un eklenerek yo rulur.
- # En son iri d v lm   Antep fıstığı eklanır ve homojen dağılana kadar yo rulur.
- # Hamurdan yaklaşık 45 parçaya ayrılır. Parçalar yuvarlanır, sonra oval  ekil verilerek yassıla tırılır.
- #  ekillenen hamurlar yağılanmış tepsiye dizilir. Ortalarına yatay olarak fıstık konur ve bastırılır.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir. Yaklaşık 25 dakika pişirilir.
- # Fırından çıkar çıkmaz soğuk  erbet gezdirilir.
- # 2 saat sonra ikram edilebilir.

Not: Bu tatlının hamuruna arzuya göre damla sakızı, vanilya ya da limon kabuğı rendesi de eklenebilir.