



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

## FISTIK EZMESİ



1 su bardağı antepfıstığı  
1 su bardağı pudra şekeri  
1 adet yumurta beyazı

- # Kavrulmamış iç antepfıstığı kaynar suya atılır, 5 dakika kadar pişirilir. Sudan alınır, iç kabukları çekerek çıkarılır.
- # Fıstıklar kağıt havlunun üzerine bırakılır, kuruması için bir gece bekletilir.
- # Ertesi günü robotta toz haline gelene kadar çekilir. Metal bir kaba konur.
- # Üzerine pudra şekeri ve yumurta beyazı eklenir. Bir tokmak yardımıyla fıstığın yağı çıkıp macun kıvamına gelene kadar dövülür.
- # Karışımın yarısı alınır, masanın üzerinde yuvarlayarak, baş parmak kalınlığında silindir şekli verilir.
- # Silindir bıçakla 2 parmak eninde verev kesilir. Kalan ezme de aynı şekilde yapılır.
- # Fıstık ezmeleri servis yapılacak tabağa dizilir.

**Not:** Fıstık ezmesinin daha yeşil olması için, eğer bulunabilirse Gaziantep'te yetiştirilen "boz fıstık" kullanılması tavsiye edilir.