



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

## FISTIKLI KARA BACI



1 paket tereyađı (250 gr)  
1 adet yumurta  
1 su bardađı süt  
1 su bardağı Antep fıstığı  
1 ay bardađı pudra Őekeri  
2 orba kaŐıđı kakao  
1 ay kaŐıđı tarçın  
1 ay kaŐıđı karbonat  
1 tutam tuz  
Alabildiđi kadar un  
Őerbeti için:  
3,5 su bardađı Őeker  
3,5 su bardađı su  
Yarım limonun suyu  
zeri için:  
45 adet bütün Antep fıstığı

- # nce Őerbet hazırlanır; su Őeker bir tencereye konur. Kaynamaya baŐlayınca limon katılır, 5 dakika daha kaynatılır, ateŐten alınır.
- # Yođurma kabına erimiŐ, ılımiŐ tereyağı, süt, pudra Őekeri ve yumurta konur, iyice çırpılır.
- # zerine tarçın, kakao, tuz, karbonat ve ele yapıŐmayan kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # En son iri dövülmüŐ Antep fıstığı eklanır ve homojen dağılana kadar yoğrulur.
- # Hamurdan yaklaŐık 45 parçaya ayrılır. Parçalar yuvarlanır, sonra oval Őekil verilerek yassılaŐtırılır.
- # Őekillenen hamurlar yağlanmış tepsiye dizilir. Ortalarına yatay olarak fıstık konur ve bastırılır.
- # Tepsi önceden ısıtılmıŐ 180 derece fırına verilir. YaklaŐık 25 dakika piŐirilir.
- # Fırından çıkar çıkmaz soğuk Őerbet gezdirilir.
- # 2 saat sonra ikram edilebilir.

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