



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFISTIKLI PASTA

4 yumurta
1 ay bardağı Őeker
1 su bardağı su
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı un
2 paket kremŐanti
1 paket labne peyniri
400 gram muz ya da baŐka bir meyve olabilir
3 orba kaŐığı kayısı reçeli
150 gram Antep fıstığı tozu

Őekeri yumurtayla birlikte 5 dakika kadar çırpın. İçine suyu ve unu ekleyip karıŐtırmaya devam edin. Kabartma tozu ve vanilyayı ilave edip bu karıŐımı yuvarlak bir kalıbın içine yağı kağıt yerleŐtirdikten sonra dökün. 170 derecedeki fırında 15 dakika piŐirip çıkartın. Hemen üzerine reçeli suyu serpip bekletin. Bu Őekilde 2 dakika kalsın ki elastik olsun. Kreması için, kremŐantiyi üzerindeki tarife göre hazırlayıp labne peynirle karıŐtırın. farklı bir lezzet yakalayıp meyvelerle uyumunu artırıp kremŐantiyi hafifleŐtiriyor. Bu kremayı kekin içine sürüp fıstıkları üzerini serpiŐtirin. Üzerine tekrar krema sürüp servis tabağına alıp dilimleyin.