



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ANTEPFİSTİKLİ VE FİNDIKLI KEK

Eyüp Sevinç

6 adet yumurtanın akı  
185 g. eritilmiş tereyağı  
75 g. toz fındık  
35 g. kırık Antep fıstığı  
1 su bardağı toz fıstık  
240 g. pudra şekeri  
75 g.un  
2 tatlı kaşığı gül suyu  
Süslemek için;  
Pudra şekeri

Yuvarlak şekilli bir kek kalıbını yağlayın. Yumurta aklarını bir kaptaki iyice köpük olana dek mikserle çırpın. Tereyağı, toz fındık, toz fıstık, kırık Antep fıstığı, toz şeker, un ve gül suyunu ekleyip iyice karıştırın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30 dakika fırında pişirin. Oda ısısına gelince bolca pudra şekeri serpip servis yapın.

