



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## FISTIK TATLISI

2 kahve fincanı un  
2 tatlı kaşığı margarin  
2 su bardağı çekilmiş Şam fıstığı  
1 su bardağı iri kıyılmış Şam fıstığı  
2 kahve fincanı toz şeker  
7 adet yumurta  
2 kaşık tuz  
Şerbeti için:  
3 su bardağı şeker  
2,5 su bardağı su  
2 tatlı kaşığı limon suyu

İlk olarak yumurtalarımızın aklarını sarılarından ayırmakla başlıyoruz. Yumurtanın sarı olan kısmını geniş bir karıştırma kabında 2 kahve fincanı şeker ile birlikte 8 dakika çırpıyoruz.

Bu sırada başka bir karıştırma kabında da yumurta aklarına bir tutam tuz ilave ediyoruz ve kar haline gelene kadar 10 dakika çırpıyoruz.

O karışımımız da hazır olduktan sonra unu ve çekilmiş fıstığı karıştırıyoruz. Üzerine yumurta sarısını ilave ediyoruz. Kar haline getirmiş olduğumuz yumurta akını da bu karışıma ekliyoruz ve tahta kaşıkla alt üst ederek karıştırıyoruz. Daha önceden eritilip soğutulmuş margarini ekliyoruz ve karıştırarak hamura yediriyoruz.

Hazırlamış olduğumuz karışımımızı yağladığımız fırın tepsisine döküyoruz. Onun üzerine de iri iri kıyılmış fıstık serpiyoruz. Daha sonra önceden ısıtılmış olan 180 derece fırında karışımımızı 45 dakika pişiriyoruz.

Şerbetimiz için geniş bir tencereye şekeri ve suyu koyuyoruz. Su şekeri eritip kaynamaya başladıktan 10 dakika sonra üzerine 1 tatlı kaşığı limon suyu ilave ediyoruz ve bir süre daha kaynatıyoruz. Orta koyulukta bir şerbet haline geldiğinde altını kapatıyoruz, şerbetimiz hazır duruma gelmiş oluyor.

Son olarak piştiğinden emin olduğumuzda tepsiyi fırından çıkarıyoruz. Bir süre soğumaya bırakıyoruz. Hafif ılıdıktan sonra sıcak şerbetimizi üzerine döküyoruz.

Hazır durumda olan fıstık tatlısını bir süre soğumaya bırakıyoruz. Soğuduktan sonra fıstık tatlısını dilimliyoruz ve servis yapıyoruz.