



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI YEŞİL PASTA

- 250 Gr Sana Hamurışı
- 1 Paket vanilya
- 2 Su Bardağı un
- 2 Su Bardağı şeker
- 6 Adet yumurta
- 3 Yemek Kaşığı sos için fıstık ezmesi
- 1 Su Bardağı sos için süt
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Paket sos için kremşanti
- 2 Su Bardağı sos için yer fıstığı
- 2 Yemek Kaşığı yerfıstığı

6 yumurtayı tozşekerle iyice çırpın.İçine erimiş margarini atıp karıştırın.Fıstıkları mikserde un haline gelene kadar kıyın, tozşeker ve yumurta karışımına ilave edin. Kabartma tozu, vanilya ve unu da ilave edip çırpın. Bu karışımı yağlanmış fırın kabına koyun.170 derecelik fırında 35-40 dakika pişirin.Krem şantiyi 1 bardak sütle çırpıp buzdolabında 30 dakika bekletin. Soğuyan keki ortadan enlemesine kesip içine önce krem şanti, sonra fıstık ezmesi sürün.Krem şantinin kalanını spatula yardımıyla kekin üzerine sürüp fıstıkla kaplayın.