



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVRULMUŞ FISTIKLI KUP KEK

- 2 adet yumurta
- 3 çorba kaşığı bal
- 4 yemek kaşığı margarin
- 3 su bardağı un
- 3 çay kaşığı kabartma tozu
- 3 tatlı kaşığı gül suyu
- 1 su bardağı karpuz suyu
- 2 çay bardağı kavrulmuş yer fıstığı

Öncelikle karpuzu ezerek suyunu çıkartıp, bir kaba alıyoruz. Yumurta ve şekeri çırpıyoruz. Yağı ekliyoruz. Diğer sıvı malzemeleri ekleyip, kısa bir süre daha çırpıyoruz. Un ve kabartma tozunu eleyerek, sıvı karışıma ilave edip, tahta kaşıkla karıştırıyoruz. Kağıt kalıpları, muffin kaplarına yerleştirip hamuru bu kaplara bölüştürüyoruz. 180 derece fırında, 30-35 dakika pişiriyoruz.