



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY FISTIKLI KEK

Malzemesi:

200 gram margarin
1 bardak pudra şekeri
1 avuç kuru üzüm
1 avuç antepfıstığı
2 bardak un
3 adet yumurta
kabartma tozu

Hazırlanışı:

Erimiş margarine pudra şekerini ilâve edip, 10 dakika çatalla çırparak karıştırın. Buna teker teker önce yumurta aklarını, sonra da devamlı karıştırmak suretiyle sarılarını katın. Temiz bir kağıdın içinde unla kabartma tozunu harmanlayın. Unu yumurtalara ilâve edin. Üzümleri hafifçe unfayıp fıstıkları da irice dövdükten sonra hamura katın. Oibi ve yanları iyice yağlanmış kek kalıbına dökerek önce harlı, sonra hafif hararetli fırında 1 saat pişirin.