



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KREMALI FISTIKLI KEK

3 adet yumurta  
1 su bardağı şeker  
1 çay bardağı antepfıstığı  
1 su bardağı krema  
1 çay bardağı sıvıyağ  
2 çorba kaşığı kakao  
1 adet kabartma tozu  
2 su bardağı un

Yumurta, şeker mikserle 5 dakika çevrilir. Krema ve yağ katılır, biraz daha çırpılır. Sonra toz halinde çekilmiş antepfıstığı, kakao, kabartma tozu ve elenmiş un katılır. Malzeme homojen dağılına kadar kısa süre çırpılır. Yağlanmış kek kalıbına dökülür. İlık 175 derece fırında 50-55 dakika pişirilir.