



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFISTIĞI TATLISI (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

MALZEME;

8 kahve fincanı ince çekilmiş koyu yeşil antepfıstığı

2 kahve fincanı toz şeker

1 kahve fincanı tereyağı veya margarin

2 kahve fincanı un

7 yumurta

1 tutam tuz

Şurubu için:

3 bardak toz şeker

2,5 bardak su

3 yemek kaşığı limon suyu

Süs için

100 gr. irice kıyılmış antepfıstığı

TARİFİ:

Önce yumurtaların sarıları ile akları ayrılır.Sarıları 2 kahve fincanı toz şekerle ,şeker eriyip yoğurt kıvamına gelinceye kadar çırpılır.Yumurta akları da bir tutam tuzla çırpılarak kar yapılır.(Kaseyi ters çevirdiğimiz zaman dökülmüyorsa olmuş demektir).Çekilmiş antepfıstığı ile un karıştırılarak çırpılmış yumurta sarıları katılır.Sonra kar köpüğü azar azar yedirilerek karıştırılır.İçi yağlanmış 25 cm. çapında küçük bir tepsi yada cam kaba boşaltılır.Orta ısıdaki fırında 20-25 dakika pişirilir. Tatlı pişince,baklava dilimi gibi kesilerek şurubu dökülür.Servis tabağına alınarak arzuya göre süslenir.

NOT: Şurup soğuk, tatlı sıcak olmalıdır.