



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFİSTIKLI BİSCOTTİ

<https://www.elele.com.tr>

3 yumurtanın akı
75 gr toz şeker
1 tatlı kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
110 gr un
110 gr antepfıstığı

Yumurta aklarını mikser ile çırpın. şekerini ilave ederek koyulaşmaya kadar çırpıma devam edin. Rendelenmiş portakal kabuğu, un ve fıstıkları ekleyip karıştırın. Hamuru 8x26 cm'lik kalıba aktarın 30 dakika 190 derece fırında pişirin. Fırından çıkartıp soğumaya bırakın. Fırın ısısını 150 dereceye düşürün. Soğumuş olan keki ince dilimleyin ve tepsiye dizerek tekrar 15 dakika pişirin. Tel ızgara üzerinde soğumaya bırakın. Servis yapın.

