



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFISTIKLI ESME TURTA

50 gr margarin
20-25 adet savayer bisküvi
4 su bardağı süt
6-7 yemek kaşığı un
5 yemek kaşığı toz şeker
1 paket vanilya
4-5 yemek kaşığı kakao
Yarım paket toz çikolata sosu
1.5 su bardağı süt
1 çay bardağı file antepfıstığı
100 gr bitter çikolata
1 adet yumurta akı
Yarım fincan şeker
10 damla limon
Yarım fincan kakao

Savayer bisküvileri kalıba yanları dolduracak şekilde döşeyin. Süt ile malzemeleri pişirin, mikserle çırpın. Aralara bir kat krema fıstık bir kat bisküvi döşeyin. Ağzını streç film ile kapatın. 2 saat buzdolabında dinlendirin. Servis tabağına ters çevirin. Çikolata sosu pişirip üzerine gezdirin. Yumurta akını, şekeri ve limonu kar haline gelene kadar çırpın. 150 derecedeki fırında 25 dakika pişirin. Beze hamurlarını pastanın üzerine şekilli koyun. Toz kakaoyu üzerine serpip servise sunun.