



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFİSTİKLİ HAŞHAŞLI PASTA

- 1 paket margarin
- 3 adet Yumurta
- 2,5 su bardağı Şeker
- 1 su bardağı Haşhaş
- 2 su bardağı süt
- 1 su bardağı irmik
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket krem şanti
- 1 avuç antep fıstığı ezmesi
- 1,5 su bardağı un
- 1 su bardağı su

Önce 1,5 su bardağı şeker ile suyu kaynatıp şerbet yapıp soğumaya bırakalım. Yumurtanın beyazlarını kalan şeker ile çırpalım. Sonra yumurtanın sarılarını, irmiği, margarini, haşhaşı, 1 su bardağı sütü ekleyip yavaşça karıştıralım, sonra unu ve kabartma tozunu ve vanilyayı ekleyelim, karıştırıp 200 derece fırına atalım. Kek pişince şerbeti dökelim. 1 su bardağı süt ile krem şantiyi çırpalım. Pasta soğuyunca üzerine sürelim ve antepfıstığıyla süsleyelim.

