



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ANTEPFİSTIKLI ISLAK KEK

- 3 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Toz şeker
- 1 Su Bardağı Süt
- 1 Su Bardağı Sıvıyağ
- 4 Çorba Kaşığı Kakao
- 2 Su Bardağı Un
- 1 Adet Kabartma Tozu
- 3 Çorba Kaşığı Toz antepfıstığı

Yumurtalarla toz şekerini çırpalım. Sütü, sıvıyağı ve kakaoyu ilave edip çırpma işlemini sürdürüelim. Bu karışımdan 1 su bardağı kadar ayıralım. Kalana unu ilave edelim. Antep fıstığı ve kabartma tozunu katıp biraz daha karıştıralım. Karışımı borcama döküp 180 derecelik fırında yarım saat pişirelim. Keki fırından çıkarıp çıkarmaz, kenara ayırmış olduğumuz kakaolu karışımı üzerine dökelim. Soğuyunca üzerine toz antepfıstığı serpip servis edelim.

