



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFISTIKLI KEK

3 yumurta
150 gram toz şeker
100 mililitre çiğ krema
100 gram eritilmiş tereyağı
300 gram un
50 gram antepfıstığı tozu

Antep fıstığı dışındaki bütün malzemeyi mikser yardımıyla çırpın. Bu karışımdan 3 çorba kaşığı ayırın ve ayırdığınız harca fıstık tozunu ekleyin. Daha sonra kalan fıstıksız harcı yağlanmış fırın kabına yerleştirin. Üzerine fıstıklı harcı ilave edip 175 derece ısıtılmış fırında 50 dakika pişirin.

