



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFISTIKLI KEK

<https://cook.com.tr>

Ayçiçek Yağı 1 Su Bardağı
Un 3 Su Bardağı
Toz Şeker 2 Çay Bardağı
Kakao 3 Çorba Kaşığı
Fındık 1 Çay Bardağı
Antepfıstığı 1 Çay Bardağı
Yağlı İnek Sütü 1 Su Bardağı
Yumurta 3 Adet
Kabartma Tozu 1 Adet
Damla Çikolata 1 Çay Bardağı
Vanilya 1 Paket
Buğday Nişastası 1 Adet
Krem şanti 1 Adet

İyice çırtığınız yumurta ve tozşekere, içine vanilyası karıştırılmış unu ekleyip, kek hamurunu hazırlayın. Hamuru 20 ve 30 cm çapında yağlanmış iki kalıba paylaştırıp, 170 derecede pişirin. Büyük keki henüz sıcakken derin, yuvarlak bir kaseye döşeyin. Krem şantiyi ve sütü çırpın. Katılaşınca fındık, fıstık, damla çikolatayı karıştırıp, kekin üstüne doldurun. Küçük keki üzerine kapatıp, buzdolabında 1 gece bekletin. Toz şeker, nişasta,kakao ve suyu karıştırarak, muhallebi kıvamında pişirin. İlinincaya dek mikserle çırpın. Buzdolabında bekleyen keki servis tabağına çevirin. Üzerine bu sosu dökerek servis yapın.

