



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ANTEPFISTIKLI KEK

200 gram margarin veya tereyađı
1 bardak dolusu pudra řekeri
1 avuç kuru üzüm
1 avuç antepfistiđı
2 bardak un
3 adet yumurta
1 ay kaşığı kabartma tozu

Erimiş margarin veya tereyağına pudra şekerini ilâve edip 10 dakika çatalla çırparak karıştırın. Buna teker teker önce yumurtaların aklarını, sonra da devamlı karıştırmak suretiyle sarılarını katın. Temiz bir kâğıdın içinde unla kabartma tozunu harmanlayın. Unu yumurtalara ilâve edin. zmleri hafifçe unlayıp, fıstıkları da irice dövdükten sonra hamura katın. Dibi ve yanları iyice yağlanmış bir kek kalıbına dökerek önce harlı, sonra harareti ortaya indirilmiş bir fırında 1 saat pişirin.