



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANTEPFISTIKLI MUZLU PASTA

3 Adet Yumurta
2 Su bardağı Un
1.5 Su bardağı Şeker
3 tane Muz
1 paket Kabartma Tozu
1 Tutam tuz
1/2 su Bardağı Fındık Yağı
1 Çay Bardağı Badem (File)
1 paket Krem Şanti (kakaolu)
100 gr Antepfıstığı

Şeker ve muzları mikserde yüksek hızda 5 dakika kadar çırpın. daha sonra yumurtaları ekleyin ve 2 dakika daha çırpın. Daha sonra ayırmış olduğumuz 2 bardak un 1 paket kabarma tozu ve tuzu da ekleyeyin. son olarak sıvı yağı ekleyin. Ve daha önce 180 derece ısıttığımız fırında 45 dakika pişirin, 45 dakika sonra pişmiş olan pastamızı çıkarıp kare şeklinde kesin ve üzerlerine kremşantiyi sıkma aparatı ile yada (aparatımız yoksa bir torbanın içersine koyup keşesini keserek de yapabilirsiniz) son olarak badem ve fıstıkları serpebilirsiniz.