



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFISTIKLI VE FINDIKLI MİNİ KEKLER

<https://www.elele.com.tr>

6 yumurta akı
100 gr tereyağı
75 gr ince çekilmiş fındık içi
35 gr iri kırılmış antepfıstığı içi
240 gr pudra şekeri
75 gr un
1 tatlı kaşığı gül suyu
50 gr bütün antepfıstığı içi

Yumurta aklarını bir kaseye alın. Mikserle köpük gibi olana kadar çırpın. Tereyağı, ince çekilmiş fındık içi, iri kırılmış Antep fıstığı, pudra şekeri, un ve gül suyunu ekleyip tahta kaşıkla karıştırın. Kek harcını içleri yağlanmış küçük kek kalıplarına paylaşın. Üzerlerine bütün Antep fıstıklarını serpin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 30 dakika pişirin. Ilık servis yapın.

