



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFISTIKLI VE ZENCEFİLLİ KEK

100 g margarin
200 g şeker
4 yumurta
1 sade yoğurt (125ml)
1 limon rendesi
0,5 yemek kaşığı toz zencefil
150 g un
1 yemek kaşığı maya
100 g tuzsuz antep fıstığı

Fırını 180 derecede önceden ısıtın.

Margarini ve şekerini pürüzsüz olana kadar mikserde çırpın.

Çırparken yumurtaları, tek tek ekleyin. Sonra yoğurt, limon kabuğu rendesi ve zencefili ekleyin.

Unu ve mayayı ve antep fıstıklarının yarısını karışıma ekleyin.

İyice yağlanmış yuvarlak (24 cm çaplı) bir pişirme kabında 30 dak. pişirin.

Kalan antepfıstıklarıyla servis yapın

