



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI HAMUR TATLISI

4 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı ince çekilmiş antepfıstığı
1 su bardağı ayçiçek yağı
1 paket kabartma tozu
Yarım su bardağı şeker
3 su bardağı un
Şerbet için:
3 su bardağı şeker
3,5 su bardağı su
Yarım limon suyu

Evvela şerbet hazırlanır; şerbet malzemesi tencereye konur, orta ateşte kıvam alana kadar kaynatılır, soğumaya bırakılır. Yumurta, şeker ve yoğurt bir çırbıcıyla iyice çırpılır. Üzerine sıvıyağ, fıstık, kabartma tozu ve un eklenir. Pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırılır. Bolca yağlanmış bir fırın kabına dökülür. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında yaklaşık 50 dakika pişirilir. Tatlı sıcakken soğuk şerbet gezdirilir. 2 saat sonra kare kare keserek servise sunulur.