



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI ISLAK KEK

3 yumurta
1 ay bardağı süt
1 su bardağı şeker
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
1 ay bardağı sıvı yağ
4 orba kaşığı kakao
2 orba kaşığı tereyağı
zeri için:
1 ay bardağı iri kıyılmış Antep fıstığı
1 su bardağı portakal suyu

Yumurta ve şekeri bir kabın içinde 2 dakika çırpın. zerine süt, tereyağı ve sıvı yağ ekleyip çırpmaya devam edin. Kuru malzemeleri ilave edip boza kıvamına getirin. Kakaolu kek harcını yağlanmış ve un serpilmiş küçük top kek kalıplarının içine dkn. 190 derecedeki fırında 25 dakika pişmeye bırakın. Fırından çıkan kekeleri üzerine fırça ile portakal suyunu sürüp ıslatın. Daha sonra da üzerine fıstıkları serpin. Tabaęa aktarıp ikram edin.