



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI PASTA

6 adet yumurta
2 bardak şeker
2 bardak un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
250 gram tereyağı
2 yemek kaşığı yer fıstığı
Sos için:
1 bardak süt
1 paket krem şanti
3 yemek kaşığı fıstık ezmesi
2 bardak yer fıstığı

6 yumurtayı toz şekerle iyice çırpın. İçine erimiş tereyağını atıp karıştırın. Fıstıkları blender'da un haline gelene kadar kıyın, toz şeker ve yumurta karışımına ilave edin. Kabartma tozu, vanilya ve unu da ilave edip çırpın. Bu karışımı yağlanmış fırın kabına koyun. 170 derecelik fırında 35-40 dakika pişirin. Krem şantiyi 1 bardak sütle çırpıp buzdolabında 30 dakika bekletin. Soğuyan keki ortadan enlemesine kesip içine önce krem şanti, sonra fıstık ezmesi sürün. Krem şantinin kalanını spatula yardımıyla kekin üzerine sürüp fıstıkla kaplayın.

