



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI TATLI

Malzeme:

2 fincan şeker
1 fincan tereyağı
2 fincan un
7 adet yumurta
7 fincan dövülmüş Antepfıstığı

Şurubu:

3 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
4-5 damla limon

Yapılışı:

Yumurta sarılarıyla toz şekeri köpürünceye kadar çırpın. Yumurta beyazlarını bir tutam tuz ile blendırda 10-15 dakika çırpın. Fıstıklarla unu iyice karıştırıp, yumurta sarılarına ilâve edin ve güzelce çırpın. Çırpma işlemine ara vermeden, azar azar yumurta akını ilâve edin. Tereyağını ilâve edip, çırpın. Yağlanmış tepsiye dökün. Üzerine ayrıca 1 çay bardağı tane tane Antepfıstığı serpip, fırında 45 dakika pişirin. Çıkar çıkmaz, 10-15 dakika kaynayan şerbeti, kaynar halde tatlıya dökün.
