



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ISIRGANOTLU FISTIKLI PASTA

- 3 adet yumurta
- 100 gr eritilmiş margarin
- 1 su bardağı tozşeker
- 2 su bardağı un
- 1 su bardağı robotta çekilmiş hafifce haşlanmış ısırgan yaprağı
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Kreması için:
- 2 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı tozşeker
- Ayrıca;
- 1 su bardağı süt
- 1 paket kremşanti

Isırgan yapraklarını yıkayıp iyice süzdürdüm ve hafif haşladım.Yaprak kısımlarını robottan geçirdim. Yumurta ve şekeri beyazlaşınca kadar çırpıtım. Yağ, un, kabartma tozu ve vanilya ekleyip biraz daha çırpıtım. Isırganları ekleyip iyice karıştırdım ve yağlanmış kalıba döküp, 175 derece fırında 25-30 dakika pişirdim.

Krema malzemelerini karıştırıp, pişirdim ve soğuttum. Krem şantiyi 1 bardak soğuk sütle çırpıp, soğumuş olan diğer kremayla karıştırdım. Kekin kenar kısımlarını bıçakla kesip, çıkan kırıntıları rondodan geçirdim. (Bu kırıntılar krema döküldükten sonra pastayı süslemek için kullanılacak.)

Keki ikiye kesip, arasına ve üstüne krema sürdüm ve kırıntılarla süsledim.

