



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ANTEPFISTIKLI PASTA

1 ay bardağı toz şeker
4 adet yumurta
1 su bardağı su
2 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 orba kaşığı kayısı reçeli
1 paket kremşanti
1 paket labne peyniri
150 gr. antepfistiğı

Şeker ve yumurtaları çırpın. İçine su ve unu ekleyip ırpımayaya devam edin. Kabartma tozu ve vanilyayı ilave edip karıştırın. Karışımı yağlı kağıt serilmiş yuvarlak bir kek kalıbına döküp 170 derecedeki fırında pişirin. Reçel ve suyu karıştırın, sıcak kekin üzerine serpin. Kremşantiyi üzerindeki tarife göre hazırlayın, labne peyniriyle karıştırın. Kremayı kekin üzerine sürün. Üzerine Antepfistiklarını dökün.