



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ MAŞ FASULYELİ FISTIKLI PASTA

<https://tafed.org.tr>

2 su bardağı haşlanmış maş fasulyesi(haşlanmış)
1 su bardağı un
1 su bardağı kırmızı mercimek(haşlanmış)
1 paket vanilya
10 adet yumurta beyazı
1 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı kuşburnu marmeladı
1 çay bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı toz antepfıstığı
2 yemek kaşığı tereyağı(eritilmiş)
100 gr eritilmiş çikolata

Haşlanmış maş fasulyesi ve mercimek merdane ile ezilir.

Yumurta beyazı mikserde kar beyaz olana kadar çırpılır. Toz şeker ilave edilir. Haşlanmış maş fasulyesi ve mercimek eklenir.

Zeytinyağı, erimiş tereyağına eklenir ve karıştırılır. Bu karışıma erimiş çikolata eklenir.

Un yavaş yavaş karıştırılarak ilave edilir.

Son olarak vanilya ve süt eklenip hafifçe karıştırılır.

170 derecelik fırında 25 dakika pişirilir ve soğumaya bırakılır.

Soğumuş olan kek bıçak yardımıyla ikiye kesilir ve arasına kuşburnu marmeladı sürülür.

Diğer parça kek, üzerine kapatılır.

Üzerine biraz kuşburnu marmeladı dökülür ve üzerine Antep fıstığı serpilerek servis edilir.

