



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YER FISTIĞI PASTASI

2 yumurta
1 ay bardağı şeker
1 ay bardağı süt
1 ay bardağı sıvı yağ
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
Keki ıslatmak için:
1 su bardağı süt
Arası için:
1 su bardağı süt
1 poşet krem şanti
Karameli için:
1 su bardağı şeker
200 ml krema
1 yemek kaşığı tereyağı
1 kase fıstık

Öncelikle kekini hazırlamaya başlayın. Keki için; şeker yumurta iyice köpük olana kadar çırpın. Diğer malzemeleri de ekleyip ırpıma devam edin. Yağlanmış yuvarlak borcam yada tart kalıba dökerek 180 derece fırında pişirin. Kek hafif ılıdıktan sonra üzerine bir bardak süt dökün. Bir bardak soğuk süt ile krem şantiyi çırparak hazırlayın ve soğuyan kekin üzerine yayın. Karameli için; şekeri tencere koyup orta ateşte rengi dönene eritin. Ardından, tereyağını ekleyip hızlıca karıştırın. Kremayı döküp iyice karıştırdıktan sonra altını kapatıp soğumaya bırakın ve fıstıkları ekleyin. Kramel soğuduktan sonra ise kekin üzerine dökün. Bir iki saat dinlendirdikten sonra pastayı soğuk servis ediniz.

