



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YERFISTIĞI SOSLU KEK

- 4 yumurta
- 3 ay bardağı şeker
- 1 ay bardağı süt
- 1 ay bardağı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 ay bardağı kıyılmış yerbıstığı
- 2 su bardağı un
- Kreması için:
- 1 paket labne peyniri
- 1 ay bardağı yerbıstığı
- 3 orba kaşığı pekmez
- 1 ay bardağı pudra şekerı

Keki hazırlamak için yumurta ve şekerı yaklaşık 5 dakika çırpın. Üzerine süt ve sıvı yağı ekleyip ırpımayaya devam edin. Kıyılmış yerbıstıklarını, unu, kabartma tozunu ve vanilyayı ekledikten sonra fazla karıştırmadan kalıpların içlerine dökün. İsterseniz bir kısmını ayırıp kakaoyla karıştırmak ve iki renk hazırlayın. 175 derecedeki fırında 15-20 dakika pişirip çıkartın. Daha sonra kreması için labne, pekmez, kıyılmış yerbıstığı ve şekerı çırpın üzerlerine kaşıkla yerleştirin. Tatlı olarak farklı bir ikram hazırlamış olacaksınız.