

Antep Fistikli Tatli

Malzemeler

7 fincan toz antep fistigi

7 yumurta

2 fincan un

1 paket kabartma tozu

50 gram tereyagi

Serbet icin:

3 su bardagi seker

3 su bardagi su

1 dilim limon

Yapilisi

Yumurtalarin sarilari ve aklari ayrilir. Yumurta sarilari toz fistik, un ve kabartma tozu ile mikserle cirpilir. Yumurta aklari temiz ve kuru cam ya da porselen bir kaseye alinip mikserle kopuk kopuk olana kadar cirpilir. Yumurta aklari diger malzemeye yavasca karistirilarak eklenir. Tereyagi eklenen firin tepsisi firina verilip isitilir. Isindiktan sonra tatli karisimi firin tepsisine yayilir. Onceden isitilmis 200 derece firinda pisirilir. Serbet icin su, seker ve limon bir tencereye alinip kaynatilir. Firindan cikartilan tatli sicakken uzerine sicak serbet gezdirilir. Tatli serbeti cektikten sonra kaymakla servis yapilir.