



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAM AĞACI YAŞ PASTA

Nedime Arzu Taştekin

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 3 yemek kaşığı ıspanak suyu
- 1,5 su bardağı un
- ½ paket kabartma tozu
- 1 paket hindistancevizi
- 1 paket beyaz krem şanti
- 1 su bardağı süt (krem şanti hazırlamak için)

Öncelikle ıspanak suyu için koyu renk ıspanak yapraklarını katı meyve sıkacağından geçirin. (Çok az suyla robottan da geçirebilirsiniz) Yumurta ve şekeri beyazlayana kadar iyice çırpın ıspanak suyunu ekleyip karıştırın. Elenmiş un ve kabartma tozunu da koyup karışana kadar çırpın. Yağlanıp unlanmış dikdörtgen tepsiye dökün. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 25-30 dakika pişirin. Piştikten sonra köşelerinden kesip ağaç şeklini çıkarın. Daha sonra ortadan ikiye bölüp bir su bardağı süt ile krem şantiyi çırpıp hazırladığımız pandispanyanın arasına dökelim. Kesilen diğer kat ile üzerini kapatalım. Son olarak hindistancevizi serpip servis yapalım.

