



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI PANDİSPANYA

5 adet yumurta
1 su bardağı su
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı şeker
1 ufak demet ıspanak
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un

İspanağın sadece yaprak kısımları sıcak suya batırılır ve 1 dakika sonra çıkarılır. Bıçakla ince kıyılır.Yumurta, şeker mikserle 5 dakika çırpılır. Üzerine su, un, eritilmiş tereyağı, kabartma tozu ve ıspanak eklenir. Tahta kaşıkla karıştırılır. Yağlanmış kelepçeli kalıba dökülür. 160 derece fırında en az 50 dakika pişirilir. Fırından çıkıp soğuduktan sonra her türlü pasta yapımında kullanılabilir.