



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAK PASTASI

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 su bardağı ıspanak püresi
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Muhallebisi için:
3 su bardağı süt
2 tepelme yemek kaşığı un
1 tepelme yemek kaşığı nişasta
3 yemek kaşığı şeker
1 yemek kaşığı tereyağı (oda sıcaklığında)
1 paket vanilya
Üzeri için:
1 paket krem şanti
1 su bardağı süt

Krem şanti, labne peyniri, süt ve pudra şekerini geniş bir kaseye aktarın. Malzemeleri pürüzsüz bir kıvam alıncaya kadar güzelce çırpın. Hazırladığınız kremayı buzdolabına koyun ve bekletin. Pandispanya için; Ispanakları yıkayıp temizleyin. Tencereye su koyun ve kaynatın. Ispanakları kaynar suyun içerisine atarak 20 saniye kadar bekletin. Ardından ıspanakları çıkartıp suyunu süzün. Ispanakları bir kaseye koyduktan sonra üzerine buzlu su koyun. Bu sayede rengi canlı kalacak. Ispanaklar soğuduktan sonra rondoya alın ve üzerine süt ekleyin. Püre haline gelinceye kadar rondodan geçirin. Derin bir kaseyin içine şeker ve yumurtayı ekleyerek krema kıvamına gelene kadar çırpın. Yumurtalı karışımın içine ıspanak püresi ve sıvı yağ koyarak karıştırın. Unu eleyerek azar azar karışıma ilave edin ve karıştırmaya devam edin. Karışımı mikserden geçirdikten sonra, yağlanmış kelepçeli kalıbın içerisine dökün. Önceden ısıtılmış 170 dereceli fırında 20 dakika pişirin. Ardından kürdanla pişip pişmediğine bakın. Eğer pişmediyse kapağı kapatarak 10-15 dakika daha pişirin. Pandispanya piştikten sonra, üst kısmını traşlayın. Bu kısımdan çıkarttığınız kek parçalarını rondodan geçirip kenarda bekletin. Pandispanyayı ortadan ikiye bölün ve ortasına krema sürerek her tarafa yayın. Diğer pandispanyayı üzerine ekledikten sonra tekrar krema sürün. Üzerine rondodan geçirdiğiniz kek parçalarını serpiştirin. Mevsim meyveleri ile süsleyerek servis edebilirsiniz.

