



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI PASTA

- 1 küçük demet ıspanak
- 3 adet yumurta
- 1,5 su bardağı pudra şekeri
- 1 ay bardağı sıvıyağ
- 2 orba kaşığı yoğurt
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 3 su bardağı un
- Krema için:
- 1 su bardağı soğuk süt
- 1 poşet toz krem şanti
- Islatmak için:
- 1 ay bardağı su
- 1 orba kaşığı marmelat

İspanak yaprakları yıkanır, iğden ropottan geçirilir. Karıştırma kabına yumurta ve şeker konur, mikserle 4-5 dakika çırpılır. Üzerine çekilmiş ıspanak ve diğ er malzemeler eklenir, karıştırılır, yağlanmış pasta kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 45 dakika pişirilir. Fırından çıkıp soğuyunca enine kesilir. Her kat sulandırılmış marmelat ile ıslatılır. Bu arada krem şanti ve süt iyice köpürtülür. Yarı s kekin bir katına sürülür. Üzerine ikinci kat konur, kalan krem şanti üzerine ve kenarlarına sıvanır.

[ML® Yeş il Pasta için tıklayın](#)



Fotoğ raf "göl" tarafından gönderildi. 26.08.2021