



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI YAŞ PASTA

8-10 kişilik gerekli malzemeler:

Pandispanya için:

300 gr ıspanak yaprağı

4 yumurta

4.5 ay bardağı un

4.5 ay bardağı tozşeker

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

1 ay bardağı portakal suyu

Krema için:

4.5 su bardağı süt

5 orba kaşığı mısır nişastası

1.5 ay bardağı tozşeker

2 damla sakızı

Süslemek için:

2 kivi

1. Ispanak yapraklarını robottan geçirip püre haline getirin ve suyunu bir kaba süzün.
2. Unu hamur yoğurma kabına alın. Ortasını havuz gibi açın. Yumurta, şeker, ıspanak suyu, vanilya ve kabartma tozunu ilave edip yoğurun. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirip soğutun. Keki enlemesine ikiye kesin ve portakal suyuyla ıslatın.
3. Krema için süt, mısır nişastası ve şekerini bir tencereye alın. Karıştırarak muhallebi kıvamında pişirin. Tencereyi ocaktan alıp damla sakızını ilave edin ve iyice karıştırın.
4. Keki bir parçasının üzerine hazırladığınız kremanın yarısını sürün. Diğer parçasını üzerine kapatıp kalan kremayı sürün. Kivi dilimleriyle süsleyip servis yapın.