



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI PASTA

Sema Gediklioğlu

5 Adet Yumurta
3 Kahve Fincanı Toz Şeker
5 Kahve Fincanı Un
1 Demet Ispanak
1/2 Paket Kabartma Tozu
1 Paket Vanilya
1/2 Çay Kaşığı Tuz
1 Kahve Fincanı Sıvıyağ
2 Çorba Kaşığı Su
3 Damla Limon Suyu
1 Su Bardağı Süt (Islatmak İçin)
1 Paket Toz Krem Şanti
3/4 Su Bardağı Süt
Sos İçin:
3 Çorba Kaşığı Un
3 Çorba Kaşığı Toz Şeker
2 Adet Yumurta
2 Kahve Fincanı Süt
1 Paket Vanilya

Ispanağı yıkayalım. Sadece yaprak kısımlarını robota koyalım ve püre kıvamına getirelim. Yumurtaları tuzla birlikte mikserde 1 dakika çırpalım. Şekeri ekleyip mikserin kademesini yükselterek 4-5 dakika daha çırpmayı sürdürürelim. Sıvıyağı, suyu ve limon suyunu ilave edelim. Unu, kabartma tozunu ve vanilyayı eleyerek karışıma katalım. Bu kez çırpma teliyle karıştıralım. Son olarak ıspanağı da ekleyip karıştıralım. Kek hamurunu yağlı kağıt serilmiş dikdörtgen fırın tepsisine yayalım. Önceden ısıtılmış 160 derecelik fırında 15-20 dakika pişirelim. Kremayı hazırlamak için un, şeker, yumurta, vanilya ve sütü bir tencereye koyalım. Orta ateşte devamlı karıştırarak pişirelim. Oldukça katı bir kıvama gelince ocağın altını kapatalım ve arada karıştırarak ılınmasını sağlayalım. 1 paket krem şantiyle sütü 1 dakika kadar çırpalım, bu karışımı da kremaya ilave edelim. Keki fırından çıkarıp ılımaya bırakalım. Ilıyınca tepsiyi ters çevirelim ve yağlı kağıdı çıkaralım. Keki ince ve uzun iki parçaya bölelim, kenarlarını keselim. Kek kenarlarını rondodan geçirelim. Keki ilk parçasını ince uzun bir servis tabağına alalım. Yarım bardak sütü bir fırça yardımıyla üzerine sürelim. Kremanın yarısını kekin üzerine yayalım. İkinci kat keki yerleştirip, onu da kalan yarım bardak sütle ıslatalım ve yine krema yayalım. En üste de rondodan geçirdiğimiz kek parçalarını serpiştirelim. Pastamızı buzdolabında bir-iki saat beklettikten sonra servis edelim.