



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ISPANAKLI TATLI

125 gram tereyağı (oda ısısında)  
1 çay bardağından bir parmak eksik sıvı yağ  
1 adet yumurta  
Yarım çay bardağı toz şeker  
1 paket Antep fıstıklı puding  
1 çay bardağı irmik  
15 yaprak ıspanak  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
2,5 su bardağı un  
Şerbeti için;  
2 su bardağı toz şeker  
2,5 su bardağı su  
İnce bir dilim limon

Öncelikle şerbetini hazırlayıp soğumaya bırakıyoruz.  
Tencereye su, şeker ve limon dilimini alıp kaynamaya bırakıyoruz.  
Kaynadıktan sonra 15 dakika daha kaynatıp ocaktan alıyoruz.  
Tatlı sıcak şerbeti soğuk olacak.  
Ispanak yapraklarını bir çay bardağından az sıvı yağ ile birlikte rondodan geçiriyoruz.  
Hamuru için yoğurma kabına verilen malzemeleri ve ıspanak püresini alıp yoğurmaya başlıyoruz.  
Hamuru ele yapışmayan yumuşak kıvamda bir hamur olmalı.  
Hamurdan parçalar alıp rulo yapıyoruz.  
Ruloları istenilen ebatlarda kesip tepsiye diziyoruz.  
Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzerleri hafif kızarana kadar pişiriyoruz.  
Fırından çıkan tatlıların ilk sıcaklığı çıkınca soğuyan şerbeti üzerlerine gezdiriyoruz.  
Tatlımız şerbetini çekince servise hazırdır.

