



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI YAŞ PASTA

Selda Toycu

- 4 adet yumurta
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 2 su bardağı un
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı ıspanak çiğ şekilde rondodan geçirilmiş
- Ara Kreması İçin:
 - 1 paket vanilya
 - 2 yemek kaşığı un
 - 3 su bardağı süt
 - 2 yemek kaşığı nişasta
 - 5 yemek kaşığı toz şeker
 - 1 yemek kaşığı tereyağı
- Üzeri İçin:
 - 1 su bardağı süt
 - 1 paket sade kremşanti

Ara kremamızı hazırlayalım. Vanilya ve tereyağı hariç malzemelerimizi süte ekleyip karıştıralım. Ocağa alıp pişirelim. Koyulaşınca içine tereyağ ve vanilyayı ekleyelim. Yağ eriyince kremayı ocaktan alalım. Bir kenarda soğumaya bırakalım. Pandispanyası için yumurta ve şekeri beyazlayana kadar çırpalım. Rondodan geçirdiğimiz çiğ ıspanağı ve sıvı yağı ekleyelim. Kaşıkla özdeşleşmesini sağlayalım. Bir kenarda ellediğimiz un kabartma tozu ve vanilyayı karışıma ekleyelim. Kaşıkla karıştıralım. Ardından 2-3 dk mikserle çırpıp bırakalım. Yuvarlak fırın kabımızı yağlayalım. Karışımı dökelim. Önceden ısıttığımız 160 derece fırında yaklaşık 35-40 dk pişirelim. Pişen keki soğumaya bırakalım. 1 su bardağı süt ile kremşantiyi hazırlayalım. Soğuyan keki ortadan ikiye bölelim. Pastamızın üzerine serpmek için kekin iç kısmından biraz parça ayıralım. Kekin orta kısmına kremayı sürelim. Ardından 2. katı üzerine kapatalım. Üzerini kremşanti ile kaplayalım. Ayırdığımız kek parçasını ufalayalım. Kremşanti ile kapladığımız pastamızın üzerine serpelim.

