



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI YAŞ PASTA

www.annemutfagi.com

Üç yumurta
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı süt
1 kabartma tozu
1 çay bardağı haşlanmış ıspanak
1,5 su bardağı un
Şerbeti için;
1 çay bardağı su
1 çay bardağı şeker
Üzeri için;
1 poşet sade krem-şanti
1 su bardağı süt

Öncelikle krem-şantiyi bir su bardağı süt ile karıştırıp buzdolabına alalım. Sonra haşlanmış ıspanakları blenderdan geçirelim. Bir çay bardağı su ve bir çay bardağı şekeri koyu bir şerbet yapıp soğumaya bırakalım. Bir kaba yumurta, şeker, süt, ıspanak, un ve kabartma tozunu ilave edip karıştırarak kek hamurumuzu hazırlayalım. 180 derece fırında 20 dakika pişirelim. Kek piştikten sonra soğumaya bırakalım. Kalıptan çıkartıp kenarlarım bir parmak kalınlığında keselim. Kekin yüzeyinden de bir iki santim kadar kalınlıkta üst kabuğunu alalım. Kekten aldığımız bu parçaları iyice soğuduktan sonra blendırdan geçirelim. Kekimizi servis edeceğimiz bir tabağa ya da tepsiye alalım. Kekin yüzeyine soğumuş olan şerbetten bir iki kaşık gezdirelim. Yumurta fırçası da kullanabiliriz. Krem-şantiyi kekin yüzeyine yayalım. Üzerine kalan şerbetten bir iki kaşık gezdirelim. Üzerine blendırdan geçirdiğimiz kek kırıntılarım serpelim ve tüm yüzeyi kırıntılarla kaplayalım. Dolapta iki saat kadar bekletelim.

